



NÄHRSTOFF-BSA

Stand: 06/2022

Nährstoff für den Biologischen Säureabbau im Wein

BESCHREIBUNG:

Nährstoff BSA ist ein Hefezellwandpräparat zur Aktivierung des Biologischen Säureabbaus im Wein und besteht aus Hefezellwänden, Stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffe und Vitamine. Nährstoff BSA ist GMO-frei.

ANWENDUNG:

Nährstoff BSA wurde speziell zur Versorgung mit essentiellen Nährstoffen für die Milchsäurebakterien entwickelt. Darüber hinaus hat es einen reduzierenden Effekt auf BSA - hemmenden Stoffe.

DOSIERUNG:

Nährstoff BSA wird in Kombination mit Preziso BSA WEISS oder Preziso BSA ROT am Ende der alkoholischen Gärung verwendet.

Ausbau

20 – 40 g/hl

Nährstoff für BSA-Bakterien

LAGERUNG:

Kühl (<15° C) und trocken lagern

PACKUNGSGRÖSSEN:

250 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel. +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten
neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.