

Eine gute Wahl für Weine.

Für den Önologen ist es eine ständige Herausforderung den hohen Standard bei der Weinherstellung Jahr für Jahr zu gewährleisten.

Mit Velcorin® werden weder Geschmack noch Geruch oder Farbe des Weins beeinflusst. Velcorin® kann in verschiedenen Weinen entsprechend den nationalen und internationalen OIV-Vorschriften eingesetzt werden. Dabei ist der Wirkstoff schon bei sehr niedriger Dosierung gegen typische weinrelevante Mikroorganismen wirksam. Die übliche Dosierung liegt bei 125 mg/L bis max. 200 mg/L (zulässiger Höchstwert).

Wirkdaten Mikroorganismen.

Minimale Lethalkonzentrationen von Velcorin®; Keimeinsaat: bis zu 500 cfu/mL

| | Velcorin® mg/L |
|---------------------------------|-------------------|
| Mikroorganismen | |
| <i>Acetobacter pasteurianus</i> | 80 |
| <i>Botrytis cinerea</i> | 100 |
| <i>Brettanomyces</i> spp. | <50 |
| <i>Lactobacillus brevis</i> | 200 |
| <i>Lactobacillus buchneri</i> | 30 |
| <i>Saccharomyces bailii</i> | 120 |
| <i>Saccharomyces cerevisiae</i> | 30 |
| <i>Saccharomyces uvarum</i> | 20 |