



# MALOLACT Acclimatée

.....  
Fermentación maloláctica adaptada a altas graduaciones alcohólicas  
.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Malolact Acclimatée** es la unión de tres cepas seleccionadas de *Oenococcus oeni*, genéticamente diversas entre si pero igualmente eficaces en el transcurso de la fermentación maloláctica.

Su unión, garantiza una mayor competencia en caso de elevada contaminación de bacterias indígenas. Además **Malolact Acclimatée** permite resolver los problemas relacionados con bacteriófagos, ya que su acción es genéticamente específica, es decir los fagos de un determinado grupo genético atacan solo a un específico grupo genético de bacterias.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Oenococcus oeni*.

## → FORMA DE EMPLEO

Retirar **Malolact Acclimatée** del congelador o frigorífico 30 minutos antes de su empleo. Posteriormente adicionar al vino, con un remontado ligero.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar a temperatura inferior a -20°C. Una vez abierto el envase, los preparados deben ser utilizados en su totalidad para evitar pérdidas de actividad derivadas de la humedad.

Caja con 2 sobres para el inóculo de 25 hL netos.  
Sobre para el inóculo de 250 hL netos.

