



MALOLACT Acclimatée 4R

.....
Cultivo de bacterias eficaces para realizar la fermentación maloláctica, adaptada para vinos con elevado contenido tánico
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Malolact Acclimatée 4R es el único preparado de bacterias malolácticas (*Oenococcus oeni*) seleccionadas en vinos tintos con una elevada concentración de polifenoles (IPT mayor de 75), grado alcohólico superior a 13,5 vol, pH comprendido entre 3,2 y 3,5, y valor en sulfuroso libre entre 20 y 30 mg/L.

Las pruebas realizadas en bodega han puesto en evidencia que **Malolact Acclimatée 4R** conducen rápidamente a la fermentación maloláctica cuando es inoculado a temperaturas mayores de 20°C, y el ácido málico es consumido completamente incluso a 12°C. No produce aminas biógenas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Oenococcus oeni.

→ FORMA DE EMPLEO

Retirar **Malolact Acclimatée 4R** del congelador 30 minutos antes de su empleo. Posteriormente adicionar al vino, con un remontado ligero.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar a tempera 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.

Sobre para el inóculo de 2,5 hL.

Sobre para el inóculo de 25 hL.

Sobre para el inóculo de 250 hL.

Sobre para el inóculo de 1000 hL.

