



FERMOPLUS® Malolactique

Nutriente específico para la fermentación maloláctica



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoplus Malolactique es un nutriente específico para la fermentación maloláctica que corrige el contenido en aminoácidos y vitaminas del vino, garantizando el desarrollo de las bacterias lácticas seleccionadas y la completa transformación del ácido málico.

Permite reducir los tiempos de espera para el inicio y finalización de la fermentación maloláctica. Proporciona resultados ideales en combinación con productos de la línea Malolact, cultivos seleccionados de *Oenococcus oeni*.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura, levaduras inactivadas, caseinato potásico.

→ DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver directamente en agua. Si es co-inoculación añadir después del inicio de la fermentación alcohólica.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al resguardo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg netos.

