



# MALOLACT Acclimatée

.....  
Coltura di batteri efficace nel condurre la fermentazione malolattica e adatta ad elevate gradazioni alcoliche  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Malolact Acclimatée** è un preparato di batteri malolattici, *Oenococcus oeni*, efficaci nel condurre la fermentazione malolattica.

**Malolact Acclimatée** ha tempi di latenza molto brevi, che evitano innalzamenti di acidità volatile e lo sviluppo di lieviti del genere *Brettanomyces* che possono causare deviazioni olfattive (finimenti di cavallo, lana bagnata).

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

*Oenococcus oeni*.

## → MODALITÀ D'USO

Prelevare **Malolact Acclimatée** dal congelatore 30 minuti prima del loro impiego. Dopo l'aggiunta al vino, agevolare la miscelazione con un breve rimontaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare a temperature inferiori a -20°C.

Dopo aver aperto la busta, i preparati devono essere utilizzati completamente per evitare perdite di attività dovute all'umidità.

Buste per l'inoculo di 25 hL.

Buste per l'inoculo di 250 hL.