



MALOLACT Acclimatée

.....
Cultivo de bactérias eficazes na condução da fermentação maloláctica. adequado com alto teor de álcool
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Malolact Acclimatée é uma preparação de *Oenococcus Oeni*, eficazes na condução da fermentação maloláctica.

Malolact Acclimatée tem tempos de latência muito curtos, o que evita aumentos na acidez volátil e o desenvolvimento de leveduras do gênero *Brettanomyces* que podem causar desvios olfativos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Oenococcus Oeni.

→ MODO DE APLICAR

Retirar **Malolact Acclimatée** do congelador 30 minutos antes da sua aplicação. Depois de juntando ao vinho, facilite a mistura com uma breve remontagem.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em temperaturas abaixo de -20 ° C.

Depois de aberta a embalagem, os preparados devem ser utilizados completamente para evitar perdas de atividade devidas à humidade.

As embalagens estão padronizadas para inocular 25 ou 250 hL de vinho.

