



MALOLACT Acclimatée 4R

Cultura de bactérias eficazes na condução da fermentação maloláctica e aptas para vinhos com elevado conteúdo tânico.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Preparado de bactérias malolácticas, *Oenococcus Oeni*, selecionadas em vinhos tintos com uma elevada concentração de polifenóis (IPT superior a 75), grau alcoólico superior a 13,5% vol., pH entre 3,2 e 3,5 e teor em sulfuroso livre entre 20 e 30 mg/L.

Os testes de adega mostraram que **Malolact Acclimatée 4R** conduz rapidamente a fermentação maloláctica quando inoculada a temperaturas superiores a 20°C e o ácido málico é consumido completamente mesmo a 12°C. Não produz aminas biogénicas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Oenococcus Oeni.

→ MODO DE APLICAR

Retirar **Malolact Acclimatée 4R** do congelador ou do frigorífico 30 minutos antes da sua aplicação. Após a adição ao vinho, agilizar a mistura com uma breve remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar a uma temperatura inferior a -20°C. Depois de aberta a embalagem, os preparados devem ser utilizados completamente para evitar perdas de atividade devidas à humidade.

Caixa com dois envelopes para inóculo de 25 hL.

Envelope para inóculo de 250 hL.

