



# MALOACTIV

Nutriment spécifique pour les bactéries lactiques.

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Fixe les inhibiteurs de fermentation.
- Permet un bon développement de la population bactérienne.
- Nécessaire en cas de pH difficile.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Autolysat de levures, écorces de levures, bicarbonate de potassium.  
Pour usage alimentaire. Pour usage oenologique. Produit conforme aux normes du Codex Oenologique International.

## → DOSE D'EMPLOI

Traitement préventif sur moût fortement débourbé : 30 à 40 g/hL.

Traitement sur pied de cuve pour vin à pH faible : 50 g/hL.

Traitement sur vin à l'ensemencement bactérien : 30 à 50 g/hL.

Traitement curatif sur vin ensemencé : 30 à 50 g/hL.

**Dose limite légale** : 160 g/hL (Règlement UE 2024/3085).

## → MODE D'EMPLOI

Délayer dans 10 fois son poids de moût ou de vin et incorporer sur le volume au raccord de collage.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et à température ambiante. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sachet de 1Kg
- Carton de 10 x 1 Kg

