



MALOLACT C₂P

.....
Cultivo de bacterias ideal para realizar la fermentación maloláctica en vinos tintos estructurados
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Malolact C₂P es un cultivo de *Oenococcus oeni* cuya tecnología de producción está diseñada para lograr que la cepa soporte condiciones límites como el grado alcohólico elevado.

Malolact C₂P es ideal para la maduración de los vinos tintos estructurados, en los cuales aumenta la fineza, complejidad y armonía del gusto.

Los vinos obtenidos tienen un bouquet complejo, con notas acentuadas de frutos rojos al gusto; la dulzura del ácido láctico atenúa la astringencia de los taninos.

Entre las bacterias de la gama, Malolact es el más adecuado para gestionar importantes fermentaciones de vinos tintos estructurados con un grado alcohólico elevado.

El pH mínimo de uso es 3,35. La temperatura mínima es 18°C.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cultivo de bacterias liofilizadas *Oenococcus oeni*; maltodextrina como protector y medio de inmovilización.

→ FORMA DE EMPLEO

Retirar **Malolact C₂P** del congelador o del frigorífico 30 minutos antes de su empleo. Después de la adición al vino, facilitar la mezcla con un leve remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

36 meses si se conserva a -18°C;

18 meses si se conserva a +4°C.

Caja con 2 sobres para el inóculo de 25 hL netos.

Sobre para el inóculo de 250 hL netos.

