



MALOLACT Acclimatée

.....
Cultivo de bacterias eficaces para realizar la fermentación maloláctica adaptada a altas graduaciones alcohólicas
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Malolact Acclimatée es un preparado de la bacteria maloláctica, *Oenococcus oeni*, eficaces en el transcurso de la fermentación maloláctica.

Malolact Acclimatée posee tiempos de latencia muy breves, que evitan el aumento de acidez volátil y el desarrollo de las levaduras de la variedad *Brettanomyces* que pueden causar desviaciones olfativas (olor de caballo, lana mojada).

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Oenococcus oeni.

→ FORMA DE EMPLEO

Retirar **Malolact Acclimatée** del congelador 30 minutos antes de su empleo. Posteriormente adicionar al vino, con un remontado ligero.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar a temperatura inferior a -20°C.

Una vez abierto el envase, los preparados deben ser utilizados en su totalidad para evitar pérdidas de actividad derivadas de la humedad.

Sobre para el inóculo de 25 hL.

Sobre para el inóculo de 250 hL.

