



# 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.

