



# MALOLACT Acclimatée 4R

.....  
Cultivo de bactérias eficazes na realização da fermentação malolática. adequado para vinhos com alto teor de tanino  
.....



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Malolact Acclimatée 4R** é o único preparado de bactérias maloláticas, *Oenococcus Oeni*, seleccionadas em vinhos tintos com uma elevada concentração de polifenóis (IPT\* superior a 80), 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.

**Malolact Acclimatée 4R** conduz rapidamente a fermentação malolática quando inoculada a temperaturas superiores a 20°C e o ácido málico é consumido completamente mesmo a 12°C.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Oenococcus Oeni*.

## → MODO DE APLICAR

Retirar Malolact do congelador 30 minutos antes da sua aplicação.

## → 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 2,5, 25, 250 ou 1000 hL de vinho.

