



FERMOPLUS® Malolactique

Nutriente específico para a fermentação maloláctica



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Malolactique é um nutriente específico usado na fermentação maloláctica para corrigir o teor em aminoácidos e vitaminas dos vinhos, assegurando o desenvolvimento das bactérias lácticas selecionadas e a completa transformação do ácido málico presente.

Permite reduzir os tempos de espera para o arranque e a conclusão da fermentação maloláctica. Proporciona resultados ideais em conjunto com os produtos da linha Malolact, culturas selecionadas de *Oenococcus oeni*.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, leveduras inativadas, *caseinato de potássio*.

→ DOSES RECOMENDADAS

20 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver diretamente em água.

Quando em co-inoculação, adicionar após o início da fermentação alcoólica.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

Sacos de 5 kg netos.

