



MALOLACT Acclimatée 4R

Almasavas erjedés lefolytatására alkalmas baktérium kultúra,
alkalmas magas tannin tartalommal rendelkező borokhoz



→ LEÍRÁS

Malolact Acclimatée 4R egy *Oenococcus oeni* malolaktikus baktérium készítmény, magas polifenol koncentrációjú vörösborokból választották ki (IPT magasabb, mint 75), alkoholfok 13,5 % felett, pH 3,2 és 3,5 között és a szabad kénesség foka 20 és 30 mg/l közötti.

A pincékben végzett próbák kimutatták, hogy a **Malolact Acclimatée 4R** gyorsan lefolytatja az almasavas erjedést, amikor a beoltá 20°C feletti hőmérsékleten történik és az almasav teljes mértékben felhasználásra kerül 12°C-on is. Nem képződnek biogén aminok.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Oenococcus oeni.

→ ALKALMAZÁS

Felhasználás előtt 30 perccel vegyük ki a **Malolact Acclimatée 4R**-t a fagyasztóból. Miután hozzáadta a borhoz, rövid kevertetéssel könnyítse meg a keveredést.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása -20°C alatti hőmérsékleten.

A tasak felbontása után a teljes mennyiséget fel kell használni, hogy megelőzzük aktivitásának csökkenését a nedvesség miatt.

Tasakkal 2,5 hl beoltásához.

Tasakkal 25 hl beoltásához.

Tasakkal 250 hl beoltásához.

Tasakkal 1000 hl beoltásához.

