



MALOLACT Acclimatée

.....
Culture de bactéries efficaces pour la fermentation malolactique et adaptée à des degrés alcooliques élevés
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Malolact Acclimatée est une préparation de bactéries malolactiques, *Oenococcus oeni*, efficaces pour la fermentation malolactique.

Malolact Acclimatée a un temps de latence très court, ce qui évite l'augmentation de l'acidité volatile et le développement des levures du genre *Brettanomyces* qui peuvent causer des déviations olfactives (crin de cheval, laine mouillée).

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Oenococcus oeni.

→ MODE D'EMPLOI

Sortir **Malolact Acclimatée** du congélateur 30 minutes avant son utilisation. Après l'avoir ajoutée au vin, faciliter le mélange avec un bref remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver à des températures inférieures à -20°C.

Après ouverture du sachet, les préparations doivent être utilisées complètement afin d'éviter une perte d'activité due à l'humidité.

Sachet pour l'inoculation de 25 hL.
Sachet pour l'inoculation de 250 hL.

