



# MALOLACT Acclimatée 4R

.....  
Culture de bactéries efficace pour la fermentation malolactique et adoptée  
aux vins à forte teneur en tannins  
.....



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Préparation de bactéries malolactiques, *Oenococcus oeni*, sélectionnées dans des vins rouges caractérisés par une forte concentration en polyphénols (IPT supérieur à 75), titre alcoométrique volumique supérieur à 13,5% vol., pH entre 3,2 et 3,5 et teneur en anhydride sulfureux libre entre 20

Les essais en cave ont montré que **Malolact Acclimatée 4R** conduit rapidement la fermentation malolactique lorsqu'il est inoculé à des températures supérieures à 20°C et que l'acide malique est entièrement consommé même à 12°C. Il ne produit pas d'amines biogènes.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

*Oenococcus oeni*.

## → MODE D'EMPLOI

Sortir **Malolact Acclimatée 4R** 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 2,5 hL.  
Sachet pour l'inoculation de 25 hL.  
Sachet pour l'inoculation de 250 hL.  
Sachet pour l'inoculation de 1000 hL.

