



MALOLACT Acid

.....
Coltura selezionata di batteri acetici
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Malolact Acid è una coltura selezionata di batteri acetici (*Acetobacter pasteurianus*), non OGM. Ceppo isolato da UMCC (Unimore Microbial Culture Collection), codice collezione UMCC 1754. I batteri acetici contribuiscono alla fermentazione acetica del vino.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Batteri acetici (*Acetobacter pasteurianus*).

→ DOSI D'IMPIEGO

La busta da 2.5 grammi serve per trattare 225 litri di MPF o mosto cotto.

→ MODALITÀ D'USO

Togliere la busta dal freezer 30 minuti prima dell'impiego. Tagliare il lembo superiore della busta ed aggiungere il preparato alla massa, agevolando la miscelazione con un breve rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare a temperature inferiori a -20°C. Il prodotto deve essere utilizzato entro 6 ore dallo scongelamento e non è più possibile ricongelarlo.

Buste da g 2.5 netti in scatole da 4 pezzi.

