

## EXPERTI OENI ALCOL

### Batteri malolattici liofilizzati per inoculo diretto

#### DESCRIZIONE

Coltura batterica specifica per fermentazioni malolattiche di vini con alte gradazioni alcoliche.

Migliora il profilo organolettico dei vini grazie al suo positivo effetto sugli aromi fruttati e varietali riducendo le sensazioni vegetali. Esalta la morbidezza e la rotondità dei vini.

I batteri freschi liofilizzati, sono prodotti in confezioni sigillate e vanno conservate in freezer ad una temperatura di -18°C. La spedizione ed il trasporto avvengono in contenitori termo-isolati e refrigerati fino al momento della consegna alla cantina, dove il prodotto arriva nelle migliori condizioni.

Da questo istante è consigliata la conservazione in freezer (temperatura di -18°C).

#### COMPOSIZIONE

Batteri malolattici liofilizzati.

#### IMPIEGO

- Si consiglia l'inoculo dei batteri in vini secchi, sfecciati, subito dopo la fermentazione alcolica, oppure in coinoculo seguendo un protocollo specifico.
- Su vini molto limpidi e/o lontano dalla fermentazione alcolica, è consigliata l'aggiunta di attivante PROVITAL ACT-MALO alla dose di 10-20 g/hl.
- La velocità di partenza e di conduzione della FML è influenzata anche dalla temperatura del vino. Di seguito i parametri ideali per avviare una fermentazione malolattica ad alte gradazioni alcoliche:

(% vol) Alcol	fino al 17%
pH	> 3,2
SO <sub>2</sub> totale (mg/L)	Fino a 50
Temperatura	Tra i 18 - 27°C

#### MODALITÀ D'USO

Al momento dell'utilizzo si osserva il seguente protocollo di impiego.

1. REIDRATAZIONE: Reidratare la dose da 50hL in 1L di acqua priva di cloro (minerale) a temperatura massima di 15-20°C per un tempo massimo di 10 minuti.
2. INOCULO: Aggiungere la sospensione al vino da trattare ed omogeneizzare la massa tramite rimontaggio al chiuso. Mantenere la temperatura del vino sopra i 15°C. Si consiglia l'aggiunta dell'attivante PROVITAL ACT-MALO alla dose di 10- 20 g/hl.
3. MONITORAGGIO: Controllare l'andamento della fermentazione malolattica (solitamente si assiste alla formazione di bollicine fini di CO<sub>2</sub> o di una leggera schiuma nei giorni successivi, accompagnata da una diminuzione della acidità totale ed un aumento del pH).

#### DOSI DI IMPIEGO

La dose di impiego è a discrezione dell'utilizzatore.

In condizioni normali la quantità predosata contiene una carica batterica ideale per avviare e condurre la FML con rapidità e sicurezza.

**CONFEZIONI**

Dose per 50 hl e per 250 hl.

**CONSERVAZIONE**

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 18°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

**PERICOLOSITÀ**

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.