

Descripción

Es una mezcla multiceppo de *Oenococcus oeni* con inóculo directo, dotada de una buena actividad fermentativa maloláctica y capaz desarrollarse rápidamente en el vino inoculado, mejorando considerablemente el bouquet del producto acabado.

Composición

Cultura microbiana liofilizada de *Oenococcus Oeni*; excipiente: dextrosa.

Especificaciones técnicas

CARACTERISTICAS FERMENTATIVAS:

- elevada actividad maloláctica
- permite la fermentación maloláctica con pH superior a 3,1
- resistencia hasta 50 mg/l de SO₂ total y 5 mg/l de SO₂ libre
- tolerancia al etanol hasta 14% vol.
- temperatura óptima comprendida entre 18 y 22°C

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Método de preparación

Disolver el contenido de un envase en un litro de agua preferentemente no clorada a 20 – 25°C durante 15 minutos agitando bien la solución. En las soluciones más difíciles se recomienda disolver el contenido del envase en dos litros de líquido compuesto por vino y agua preferentemente no clorada en proporción 1:1, mezclar y dejar incubar durante 12-24 horas a temperatura entre los 20°C y los 25°C; distribuir el producto uniformemente en el vino donde se quiere activar la fermentación maloláctica y homogeneizar la masa con agitación y remontajes sin oxígeno. Mantener la temperatura del vino por encima de los 18°C.

Duración y conservación

Los envases de liofilizado van conservados en el frigorífico a + 4°C por un año, a -18°C por dos años.

Los paquetes vienen transportados utilizando principalmente un mensajero refrigerado con temperatura controlada, sin embargo el mantenimiento de las culturas liofilizadas a temperatura ambiente durante 120 horas no han evidenciado significativas modificaciones de la vitalidad celular.

No contiene OMG de conformidad con el Reg. (CE) N° 1829/2003 y Reg. (CE) N° 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. (CE) N° 1169/2011 y sucesivas modificaciones.