

Nutri ML2

Características:

Activador de fermentación maloláctica tanto como nutriente de bacterias lácticas (*Oenococcus oeni*) incorporadas como apoyo en la fermentación maloláctica espontánea.

Nutri ML2 es un producto compuesto de levaduras inactivas ricas en ácidos aminados y polisacáridos y de celulosa para el mantenimiento del producto en suspensión logrando un mejor funcionamiento del mismo.

Con su utilización logramos la obtención de nitrógeno aminado asimilable por las bacterias lácticas para su desarrollo.

Con su uso logramos un inicio rápido de fermentación maloláctica así como la supervivencia de las bacterias para culminar con éxito la segunda fermentación.

**Activador de la
fermentación
maloláctica**

Instrucciones de uso:

Aplicar después de la siembra de bacterias lácticas previamente habiendo realizado una disolución de Nutri ML2. Remover lentamente.

Dosis: 20 g por Hl. de vino

Embalaje:

Bolsa 1 kg.

Almacenamiento:

Almacenar en un lugar seco y fresco.

