

Bacti ML2 COINOCULACION

Cultivo de Lactobacillus Plantarum para realización de fermentación maloláctica temprana.

Propiedades

- Arranque rápido de la FML para controlar poblaciones contaminantes.
- Menor consumo energético que FML secuencial.
- Mantenimiento de la fruta y el frescor de la variedad elaborada.
- Ideal para vinos jóvenes cuando tenemos una elevada cantidad de ácido málico.
- Facilidad de uso: inoculación directa en el depósito a tratar 24-48 h. después de la adición de levaduras.

Condiciones de aplicación

- Levadura a utilizar recomendada por Gon-cruz.
- pH: El pH de los vinos debe ser inferior a 3.5
- Temperatura: 18°C - 24°C.
- Contenido de alcohol: máximo de 14.5%.

CO2 puede inhibir la fermentación maloláctica

Aplicación

Añadir el contenido del paquete encima del mosto en lo alto del depósito 24-48 h después de la adición de las levaduras.

Resulta de especial importancia mantener constante la temperatura del depósito tratado durante la realización de la fermentación maloláctica así como una **adecuada nutrición con el uso de nutrientes orgánicos**, Fermipure 100%, ya que favorecerá su desarrollo.

Almacenamiento y Conservación:

No usar envases abiertos.

A partir de la fecha de fabricación:

- 12 meses en el frigorífico.
- 24 meses a - 18 ° C.

"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/06/20 -