

# Bacti ML2 Extreme

Cultivo de *Oenococcus oeni* para fermentación maloláctica en condiciones extremas.

## Propiedades

- Para condiciones extremas de fermentación maloláctica.
- Valores de pH bajos.
- Temperaturas frías en bodega.
- Alta concentración de alcohol.
- Facilidad de uso: inoculación directa previa activación en agua no clorada.

## Condiciones entremas de aplicación

- SO<sub>2</sub> total: un máximo de 80 mg / L. SO<sub>2</sub> Total
- pH: El pH de los vinos debe ser 3.2 o superior
- Temperatura: 18 ° C-24°C.
- Contenido de alcohol: máximo de 16%.

CO<sub>2</sub> puede inhibir la fermentación maloláctica

## Aplicación

Usar para la rehidratación de Bacti ML2 Extreme un recipiente limpio y atemperar la dosis de bacteria a utilizar a 20° C.

Añadir el contenido del paquete de 250 Hl. a 5 litro de agua no clorada (aprox. 20 ° C) y a 5 litros de vino junto a un paquete de Ecorces Levure, espere 12 h. y agitar de vez en cuando, a continuación, agregue al vino y mezclar.

La obtención de mejores resultados son producidos al llevar a cabo la inoculación justo a finales de fermentación alcohólica (azúcar residual <4 g / L). También es adecuada su inoculación simultánea con levadura enológica previa a fermentación alcohólica aunque siempre asegurándose la realización de una fermentación eficaz y suficientemente nutrida.

Resulta de especial importancia mantener constante la temperatura (en aprox. 20 ° C) del depósito tratado durante la realización de la fermentación maloláctica.

## Almacenamiento y Conservación:

No usar envases abiertos.

A partir de la fecha de fabricación:

- 18 meses en el frigorífico.
- Más 30 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 01/06/14 -*