

NOMBRE: BACTI ML2 EXTREME

COMPOSICIÓN:

Cultivo de Oenococcus oeni de inoculación directa para fermentación maloláctica en condiciones extremas.

REQUISITOS LEGALES:

Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 y conforme a la resolución OIV/ENO 329/2009.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: Polvo

Color: Marrón Claro

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

| Determinación | Especificaciones | Resultado |
|----------------------------|-------------------|-----------|
| Humedad (%) | < 8 | Conforme |
| Bacterias en placa (UFC/g) | >10 ¹¹ | Conforme |
| Bacterias acéticas (UFC/g) | < 10 ⁴ | Conforme |
| Hongos (UFC/g) | < 10 ³ | Conforme |
| Levaduras (UFC/g) | < 10 ³ | Conforme |
| Arsénico | < 3 mg/Kg | Conforme |
| Mercurio | < 1 mg/Kg | Conforme |
| Cadmio | < 1 mg/Kg | Conforme |
| Plomo | < 2 mg/Kg | Conforme |
| E. Coli | Ausencia en 25 g. | Conforme |
| Salmonella | Ausencia en 25 g. | Conforme |
| Coliformes (UFC/g) | <10 ² | Conforme |

USO PREVISTO:

Propiedades

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

Condiciones extremas de aplicación

- SO2 total: un máximo de 80 mg / L. SO2 Total
- pH: El pH de los vinos debe ser 3.2 o superior
- Temperatura: 18 ° C-24°C.
- Contenido de alcohol: máximo de 16%.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS:
 Reglamento (EC) Nº 1169/2011.

| COMPONENTE | Como ingrediente | No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado | No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo |
|--|--------------------------|---|--|
| Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Crustáceos y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Huevos y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pescado y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cacahuets y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soja y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Leche y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nueces y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Apio y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mostaza y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Altramuz y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Moluscos y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sésamo y y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

DOSIS y MODO DE EMPLEO:

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 Nutri ML2 (Activador complejo para bacterias lácticas), 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.

Conservar en frío (-18°C o +4°C) en su embalaje de origen, sin abrir.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:

A partir de la fecha de fabricación:

18 meses en el frigorífico. Más de 30 meses a - 18 ° C.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea: referente a lote

Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Dosis para 25hL o 250hL.