

BACTELIA® ALTA

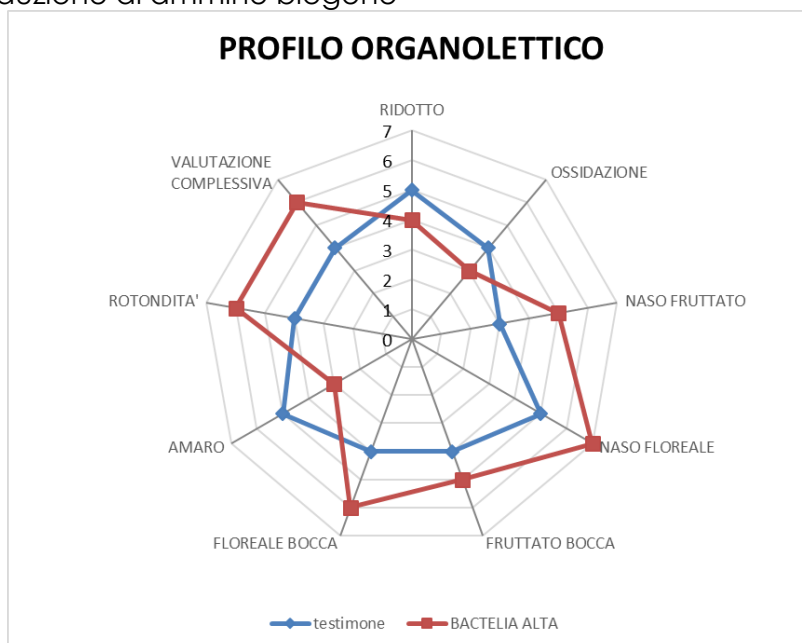
Batterio lattico per vini strutturati con alto grado alcolico

CARATTERISTICHE

BACTELIA® ALTA è un batterio lattico *Oenococcus oeni* isolato in Piemonte e selezionata per garantire una rapida conversione dell'acido malico e per resistere alle condizioni specifiche dei grandi vini rossi (alcol elevato e concentrazione tannica), assicurando un processo veloce e completo. **BACTELIA® ALTA** garantisce una combinazione aromatica intensa e persistente, soprattutto se utilizzato nelle fasi di affinamento.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Tolleranza all'alcool: fino a 17% vol.
- Tolleranza al pH: superiore a 3,2
- Tolleranza alla SO₂: inferiore o uguale a 60 ppm di SO₂ totale
- Intervallo di temperatura: da 17 a 25 °C
- Cinetica fermentativa: rapida
- Produzione d'acidità volatile: bassa
- Nessuna produzione di ammine biogene



APPLICAZIONI

- Realizzazione delle FML su vini rossi e vini bianchi.
- Inoculo in co-inoculo (24H dopo l'aggiunta di lieviti) o inoculo sequenziale (post-FA).

DOSAGGIO

Dose per 25 hL

MODALITÀ D'USO

Disperdere **BACTELIA® ALTA** in 10 volte il suo peso d'acqua non clorata a 20°C.

Esempio: dose per 25 hl in 0,4 litri d'acqua non clorata a 20°C.

Lasciare riposare 15 minuti successivamente omogeneizzare delicatamente.

Quindi, incorporare al serbatoio senza ossigenare.

Raccomandiamo l'aggiunta di **VIVACTIV® MALO** a 20 g/hL direttamente nella vasca da inoculare per garantire il buon sviluppo del ceppo batterico.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Bustina per una dose di 25 hL.

CONSERVAZIONE

Conservare in congelatore a -18°C. Può sopportare l'interruzione della catena del freddo per alcuni giorni (trasporto). Da utilizzare immediatamente dopo apertura.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.