

BACTELIA® ALTA

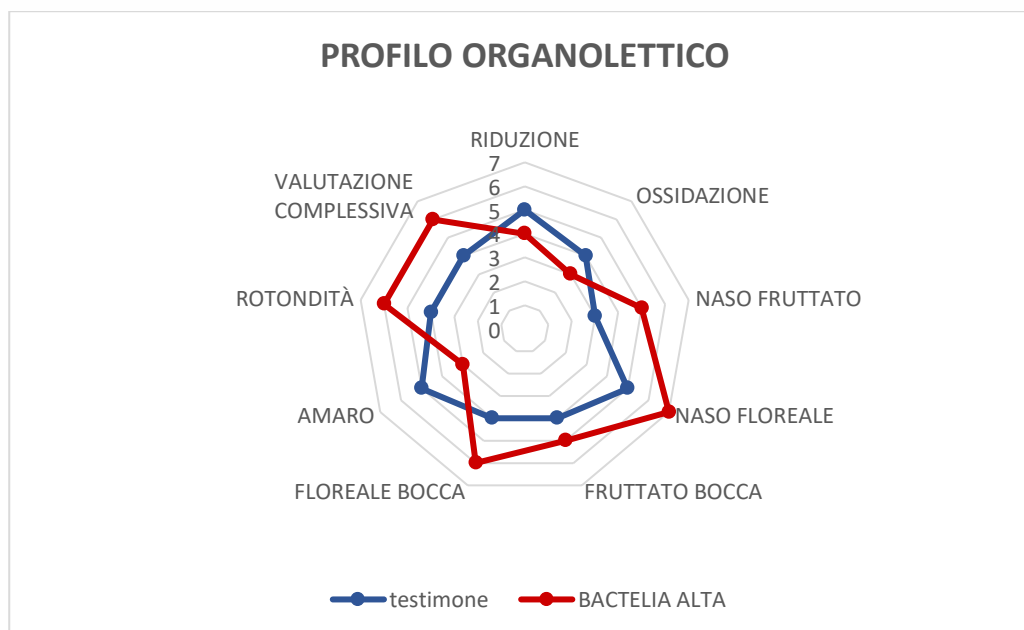
Batterio lattico per vini strutturati con alto grado alcolico

CARATTERISTICHE

BACTELIA® ALTA è un batterio lattico *Oenococcus oeni* isolato in Piemonte, selezionato per garantire una rapida conversione dell'acido malico e per resistere alle condizioni difficili dei grandi vini rossi (alcol elevato e alta concentrazione tannica), assicurando un processo veloce e completo. **BACTELIA® ALTA** garantisce note aromatiche intense e persistenti 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 di FML su vini rossi e vini bianchi.
- Inoculo sequenziale (post-FA).

DOSAGGIO

Dose per 25 hL

MODALITÀ D'USO

Disperdere **BACTELIA® ALTA** in 10 volte il suo peso in 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.

Si raccomanda l'aggiunta di **VIVACTIV® MALO** a 20 g/hL direttamente nella vasca da inoculare per garantire un buon sviluppo.

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.