

BACTELIA® TEMPO

Batterio lattico per vini a pH basso e acidità elevata

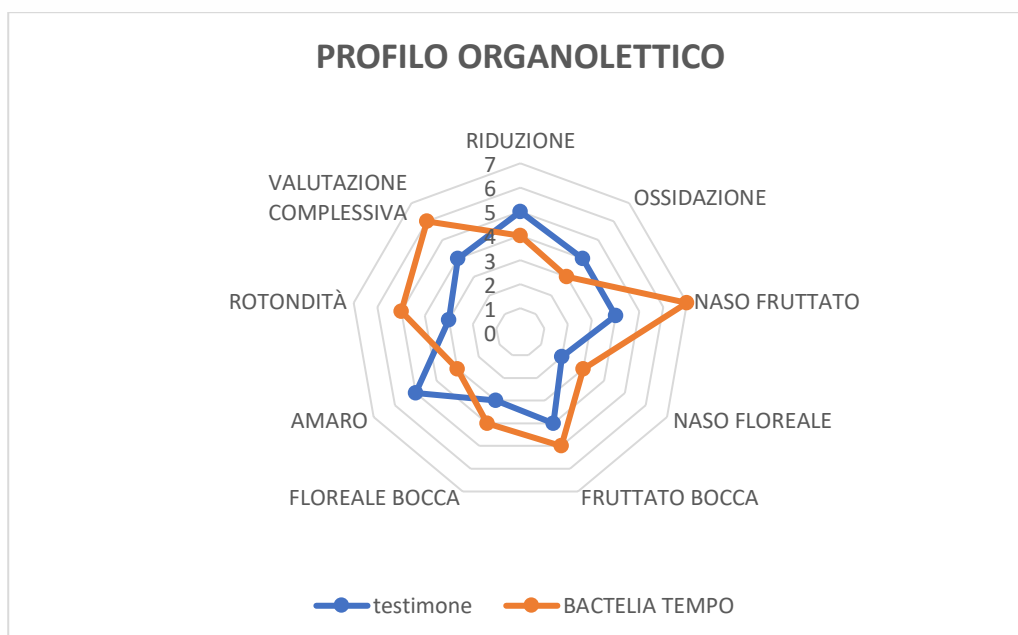
CARATTERISTICHE

BACTELIA® TEMPO è un batterio lattico *Oenococcus oeni*, selezionato per realizzare la fermentazione malolattica su vini particolarmente acidi e a basso pH. Si contraddistingue per una buona velocità di fermentazione, assicurando profumi netti e freschi.

Questa selezione di *Oenococcus oeni* garantisce una rapida riduzione dell'acido malico, evitando lo sviluppo di off-flavours.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol.
- Tolleranza al pH: superiore o uguale a 3,0
- Tolleranza alla SO₂: inferiore o uguale a 60 ppm di SO₂ totale
- Ottimale intervallo di temperatura: da 18° a 22°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® TEMPO** in 10 volte il suo peso in acqua non clorata a 20°C.

Esempio: dose per 25 hL in 0,2 litri d'acqua non clorata a 20°C.

Lasciare riposare 15 minuti successivamente omogeneizzare delicatamente.

Quindi, incorporare al serbatoio da inoculare.

Raccomandiamo 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.

Bustina per una dose di 250 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.