

# BACTELIA CRESCENDO

Batterio lattico per qualsiasi tipo di vino, pronto all'inoculo

## CARATTERISTICHE

**BACTELIA CRESCENDO** è un batterio lattico *Oenococcus oeni* selezionato per realizzare la fermentazione malolattica di tutti i vini rossi e di tutti i vini bianchi anche se presentano condizioni limitanti (pH basso, % vol. d'alcool elevato, vini provenienti di vitigni difficili).

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Tolleranza all'alcool: fino al 16% vol.
- Tolleranza al pH: superiore o uguale a 3,2
- Tolleranza alla SO<sub>2</sub>: inferiore o uguale a 50 ppm di SO<sub>2</sub> totale
- Ottimale intervallo di temperatura: da 17° a 25°C
- Cinetica fermentativa: rapida grazie ad un elevato numero di cellule attive /mg
- Produzione d'acidità volatile: bassa
- Nessuna produzione di ammine biogene

## APPLICAZIONI

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

## DOSAGGIO

Quantità per 25 hl.

Massima quantità legale secondo la regolamentazione in vigore: nessuna.

## MODALITÀ D'USO

Disperdere **BACTELIA CRESCENDO** in 20 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 da inoculare.

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## INGREDIENTI

Batterio lattico *Oenococcus oeni* liofilizzato su supporto di maltodestrina. Non contiene OGM.

## CONFEZIONAMENTO

---

Sacchetto di una dose per 25 hl.

## CONSERVAZIONE

---

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

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

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.*