



NUTRIFERM OSMOBACTI

ACTIVADOR Y REGULADOR OSMÓTICO PARA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

COMPOSICIÓN

Preparación a base de cortezas de levadura, celulosa, ácido málico y fosfato diamónico.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color beige claro con olor a levadura.

NUTRIFERM OSMOBACTI es un nuevo activador de la fermentación, estudiado con el fin de preparar las bacterias para sobrevivir en las duras condiciones del vino.

Utilizado al final de la rehidratación, mejora la resistencia de las bacterias al choque osmótico y aumenta su tasa de supervivencia en el momento de la inoculación en el vino.

Además, su composición particularmente rica en polisacáridos parietales, aminoácidos, cofactores y vitaminas, aumenta la disponibilidad de nutrientes en el vino y pone a las bacterias seleccionadas en condiciones de dominar a la flora indígena.

De esta forma, **NUTRIFERM OSMOBACTI** acelera el arranque y acabado de la fermentación.

APLICACIONES

Mejorar la tasa de supervivencia de las bacterias seleccionadas en el momento de la inoculación en el vino y promover una fermentación maloláctica rápida y completa.

DOSIS

50 g por dosis de bacterias para 25 hl de vino.

MODO DE EMPLEO

Al final de la fase de rehidratación de las bacterias, dispersar **Nutriferm OsmoBacti** directamente en la suspensión acuosa. Esperar 2-4 horas (atención: no superar los tiempos indicados) y añadir en el vino con un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 100 g.

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese el producto como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Regolamento (CE) N.606/2009

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL.