



NUTRIFERM OSMOBACTI

ATTIVANTE E REGOLATORE OSMOTICO PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

COMPOSIZIONE

Preparato a base di scorze di lievito, cellulosa, acido malico e fosfato bi-ammonico.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige chiaro con odore di lievito.

NUTRIFERM OSMOBACTI è un nuovo attivante di fermentazione, studiato per preparare il batterio a sopravvivere alle difficili condizioni del vino.

Utilizzato al termine della reidratazione, migliora la resistenza del batterio allo shock osmotico e ne aumenta il tasso di sopravvivenza al momento dell'inoculo nel vino.

Inoltre, la sua composizione particolarmente ricca in polisaccaridi parietali, amminoacidi, cofattori e vitamine, aumenta la disponibilità di nutrienti nel vino e mette il batterio selezionato nella condizione di dominare sulla flora indigena.

Così facendo, **NUTRIFERM OSMOBACTI** accelera l'avvio ed il completamento della fermentazione.

APPLICAZIONI

Migliorare il tasso di sopravvivenza del batterio selezionato al momento dell'inoculo del vino e promuovere una fermentazione malolattica rapida e completa.

DOSI

50 g per dose di batterio per 25 hl di vino.

MODALITÀ D'USO

Al termine della fase di reidratazione del batterio, disperdere Nutriferm OsmoBacti direttamente nella sospensione acquosa. Attendere 2-4 ore (attenzione: non superare i tempi indicati) ed aggiungere al vino con un rimontaggio.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 100 g.

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N.606/2009