Inspiring innovation.

PROTOCOLLI D'USO DEI BATTERI MAOLATTICI

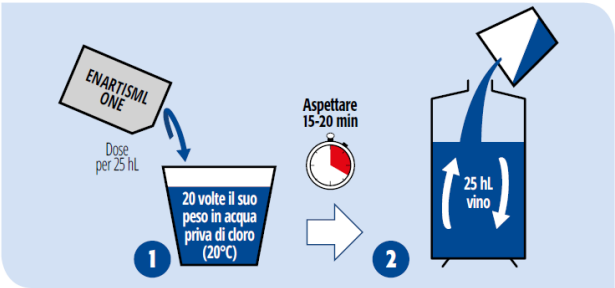
Enartis ha sviluppato tre protocolli d'uso dei batteri malolattici da adottare in funzione delle condizioni di fermentazione che possono essere normali, difficili e molto difficili.

CONDIZIONI NORMALI

pH	3.4 - 3.6
Temperatura	18-22°C
SO_2 libera (mg/L)	< 5
Alcol (%)	11-13

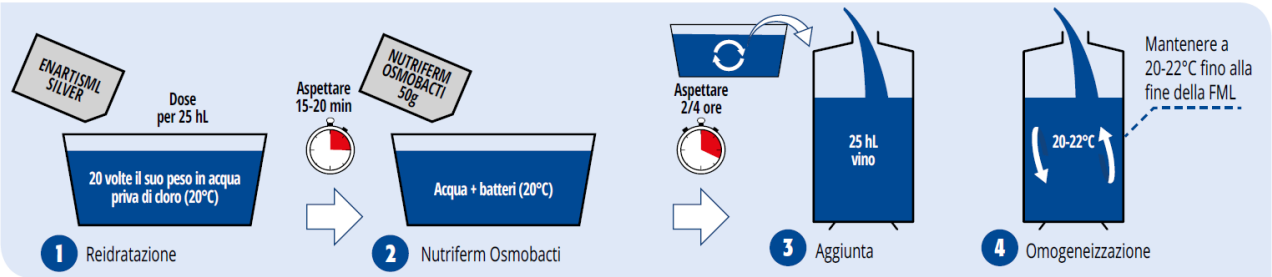
Batterio liofilizzato

- La reidratazione preserva un maggior numero di cellule vive.
- In condizioni normali, è possibile semplicemente reidratare il batterio e inocularlo nel vino senza necessariamente usare attivanti o adottare un protocollo di acclimatazione.



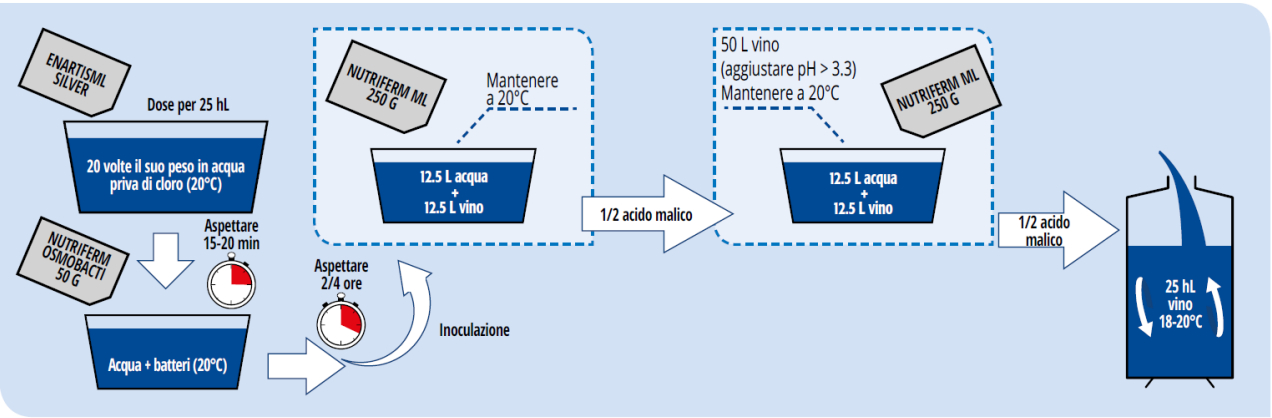
CONDIZIONI DIFFICILI

pH	3.2-3.4
Temperatura	16-18 °C
SO_2 libera (mg/L)	5-10
Alcol (%)	13-15



CONDIZIONI MOLTO DIFFICILI

pH	3.0-3.2
Temperatura	14-18 °C
SO_2 libera (mg/L)	10-12
Alcol (%)	15-16



Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99 | 28069 San Martino, Trecate NO, Italia | Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347 | vino@enartis.it | www.enartis.com