

ATOUT MALO BLANC

Nutriente optimizado para vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

ATOUT MALO BLANC es un nutriente para optimizar la fermentación de los vinos blancos. Está compuesto por levaduras inactivadas específicas que liberan elementos nutritivos para los microorganismos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Esta nueva formulación optimizada aporta los elementos nutritivos necesarios para una buena multiplicación de los microorganismos (aminoácidos, minerales, vitaminas, péptidos específicos), reforzando su resistencia en condiciones de vinos blancos difíciles (pH bajo, mostos con carencias de aminoácidos y péptidos necesarios para la multiplicación de los microorganismos).

APLICACIONES

- Para la realización de la fermentación de vinos blancos.

DOSIS

20 g/hL

MODO DE EMPLEO

ATOUT MALO BLANC ha de diluirse en 10 a 20 veces su peso de agua, y añadirse al depósito.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 500 g

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.