

ATOUT MALO NATIVE

Complemento para la reactivación de los microorganismos
Facilita el desarrollo de la fermentación

CARACTERÍSTICAS

ATOUT MALO NATIVE aporta los nutrientes indispensables para el crecimiento de los microorganismos. Favorece y acelera la fermentación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Las levaduras inactivadas poseen varias propiedades:

- Fijan los ácidos grasos, los residuos de pesticidas y otras sustancias que podrían dificultar el desarrollo de la fermentación.
- Aportan aminoácidos y péptidos, una fuente de nitrógeno orgánico indispensable para los microorganismos.
- Liberan manoproteínas al medio, que favorecen la capacidad para llevar a cabo la fermentación del vino (Rosi 1999).

La celulosa actúa como soporte, manteniendo los microorganismos en suspensión y optimizando su actividad.

APLICACIONES

ATOUT MALO NATIVE es un producto para la reactivación de los microorganismos. Está recomendado en la fase de rehidratación de los microorganismos de inoculación directa de *Oenofrance*. De esta manera, asegura tanto el inicio como el desarrollo de la fermentación.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL, calculados sobre el volumen total.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 200 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Tratamiento preventivo: 20 g/hL. Añadir **ATOUT MALO NATIVE** en el agua de rehidratación de los microorganismos seleccionados.

Ejemplo: para 1 hL a inocular, diluir 20 g de **ATOUT MALO NATIVE** en 100 mL de agua mineral o de agua no clorada, a 25°C. Añadir los microorganismos, y esperar 15 minutos antes de añadir al depósito.

Tratamiento curativo: 20 g/hL. Disolver en diez veces su peso de agua y añadir al depósito donde va a realizarse la fermentación.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

323/2015 – 1/2

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, alejado del hielo.

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.