

ATOUT MALO ROUGE

Nutriente para vinos tintos concentrados

CARACTERÍSTICAS

ATOUT MALO ROUGE es un nutriente compuesto por levaduras inactivadas específicas, desarrollado para optimizar la fermentación de vinos tintos concentrados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

ATOUT MALO ROUGE garantiza una buena multiplicación y protección de los microorganismos seleccionados, en vinos tintos elaborados con uvas ricas en polifenoles y en vinos concentrados que presentan carencias de nitrógeno orgánico.

APLICACIONES

- Para la realización de la fermentación de vinos tintos.
- Recomendado para vinos tintos ricos en polifenoles y vinos tintos concentrados que presentan carencias de nitrógeno.

DOSIS

20 g/hL

MODO DE EMPLEO

ATOUT MALO ROUGE 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.