

ATOUT MALO ROUGE

Nutriment pour vins rouges concentrés

CARACTERISTIQUES

ATOUT MALO ROUGE est un nutriment constitué de levures inactivées spécifiques développé pour optimiser la fermentation des vins rouges concentrés.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

ATOUT MALO ROUGE garantit une bonne multiplication et protection des micro-organismes sélectionnés dans les vins rouges issus de cépages riches en polyphénols et dans les vins rouges concentrés carencés en azote organique.

APPLICATIONS

- Pour la réalisation de la fermentation des vins rouges
- Recommandé pour les vins rouges riches en polyphénols ou les vins rouges concentrés carencés en azote

DOSE D'EMPLOI

20 g/hL

MODE D'EMPLOI

ATOUT MALO ROUGE doit être dilué dans 10 à 20 fois son poids d'eau et additionné à la cuve.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 500 g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.