

BACTELIA CRESCENDO

**Bacteria láctica a punto para utilizar,
para todos los tipos de vinos**

CARACTERÍSTICAS

BACTELIA CRESCENDO es una bacteria láctica *Oenococcus oeni* seleccionada para llevar a cabo la fermentación maloláctica de vinos tintos y blancos, incluso en condiciones limitantes (pH bajo, % Vol. de alcohol elevado, vinos procedentes de variedades de uva difíciles).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Especie: *Oenococcus oeni*
- Resistencia al alcohol: hasta 16% Vol.
- Resistencia al pH: igual o superior a 3,2
- Resistencia al SO₂: igual o inferior a 50 ppm de SO₂ total
- Intervalo óptimo de temperaturas: 17 a 25 °C
- Cinética fermentativa: rápida, gracias a un número elevado de células activas/mg
- Producción de acidez volátil: baja
- No produce aminas biógenas

APLICACIONES

- Realización de la FML de vinos tintos y blancos.
- Uso en coinoculación (24 h después de añadir las levaduras) o en inoculación secuencial (al finalizar la FA).

DOSIS

Dosis para 25 hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación en vigor: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **BACTELIA CRESCENDO** en 20 veces su peso de agua no clorada, a 20 °C.

Ejemplo: dosis para 25 hL en 0,4 L de agua no clorada, a 20 °C.

Dejar reposar 15 minutos y homogeneizar suavemente.

Añadir al depósito que contiene el vino a inocular.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Bacterias lácticas *Oenococcus oeni* liofilizadas sobre un soporte de maltodextrina.

No contiene OGM.

PRESENTACIÓN

Sobre para una dosis de 25 hL.

CONSERVACIÓN

Guardar en el congelador, a -18 °C. Puede aguantar algunos días sin frío (para el transporte). Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

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