BACTELIA CRESCENDO

Bactéria lática pronta para semeadura para todos os tipos de vinho

CARACTERÍSTICAS

BACTELIA CRESCENDO é uma bactéria lática *Oenococcus oeni* selecionada para conduzir a fermentação maloláctica de todos os vinhos tintos e vinhos brancos, mesmo aqueles que apresentam condições limitadas (baixo pH, alta % Vol. de álcool, vinhos oriundos de castas difíceis).

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Espécie: *Oenococcus oeni*
- Tolerância ao álcool: até 16% Vol.
- Tolerância do pH: superior ou igual a 3,2
- Tolerância SO_2: inferior ou igual a 50 ppm de SO_2 total
- Faixa de temperatura ideal: 17-25°C
- Cinética de fermentação: rápido graças a um número elevado de células ativas/mg
- Produção de acidez volátil: baixo
- Nenhuma produção de aminas biogênicas

APLICAÇÕES

- Realização da FML em vinhos tintos e vinhos brancos.
- Semeadura em co-inoculação (24H após a adição da levedura) ou em inoculação sequencial (*post* FA).

DOSAGEM

Dose para 25 hL.
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor: nenhuma.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **BACTELIA CRESCENDO** em 20 vezes o seu peso de água não clorado a 20°C.
Exemplo: dose de 25 hL para 0,4 litros de água não-clorado a 20°C.
Deixe repousar 15 minutos e depois homogeneizar delicadamente.
Finalmente incorporar na cuba para a semeadura.
Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

INGREDIENTES

Bactéria láctica *Oenococcus oeni* liofilizada suportada de maltodextrina. Não contém OGM.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

EMBALAGEM

Saco para uma dose de 25 hL.

CONSERVAÇÃO

Armazenar no congelador a -18°C. Pode suportar alguns dias fora do gelo (para o transporte). Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem. Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company