

BACTELIA® ALTA

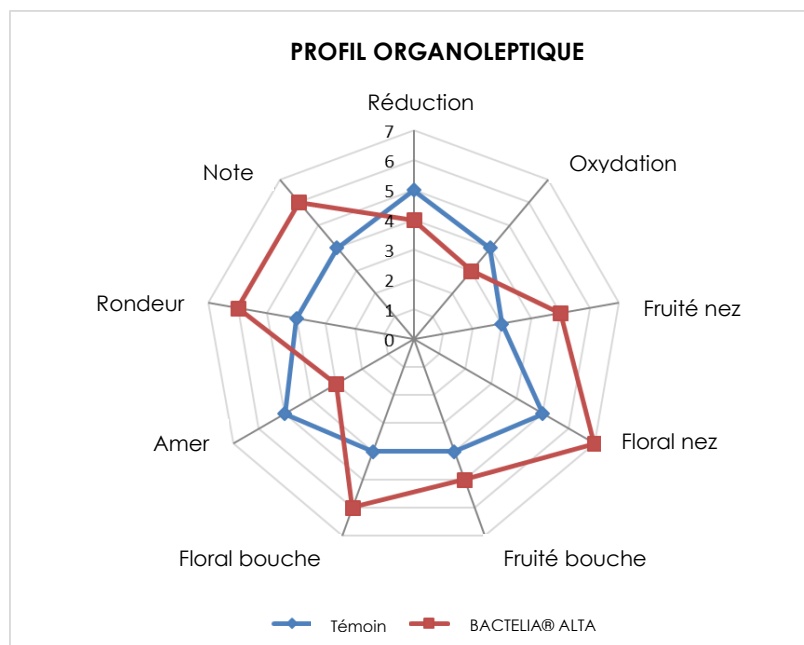
Bactérie lactique pour vins structurés à hauts degrés alcooliques

CARACTERISTIQUES

BACTELIA® ALTA est une bactérie lactique *Oenococcus oeni* isolée dans le Piémont et sélectionnée pour garantir une rapide conversion de l'acide malique et pour résister aux conditions spécifiques des grands vins rouges (alcool élevé et concentration tannique), assurant un processus rapide et complet. **BACTELIA® ALTA** garantit une combinaison aromatique intense et persistante surtout si elle est utilisée en phase d'élevage.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Espèce: *Oenococcus oeni*
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 17% vol.
- Tolérance au pH : supérieure à 3,2
- Tolérance au SO₂ : inférieure ou égale à 60 ppm de SO₂ total
- Intervalle de température: de 17° à 25°C
- Cinétique fermentaire : rapide
- Production d'acide volatile : basse
- Pas de production d'amines biogènes



APPLICATIONS

- Réalisation de la fermentation malolactique sur vins rouges et vins blancs.
- Ensemencement en co-inoculation (24h après le levurage) ou inoculation séquentielle (post-fermentation alcoolique).

DOSE D'EMPLOI

Dose pour 25 hL
Dose pour 250 hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **BACTELIA® ALTA** dans 10 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C.
Exemple : dose pour 25 hL dans 0,4 L d'eau non chlorée à 20°C.
Laisser reposer 15 minutes puis homogénéiser doucement.
Incorporer finalement à la cuve à ensemercer.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet pour une dose de 25 hL
Sachet pour une dose de 250 hL

CONSERVATION

Stocker au congélateur à -18°C. Peut supporter quelques jours hors froid (pour le transport).
A utiliser immédiatement après ouverture.

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.