BACTELIA® ALTA

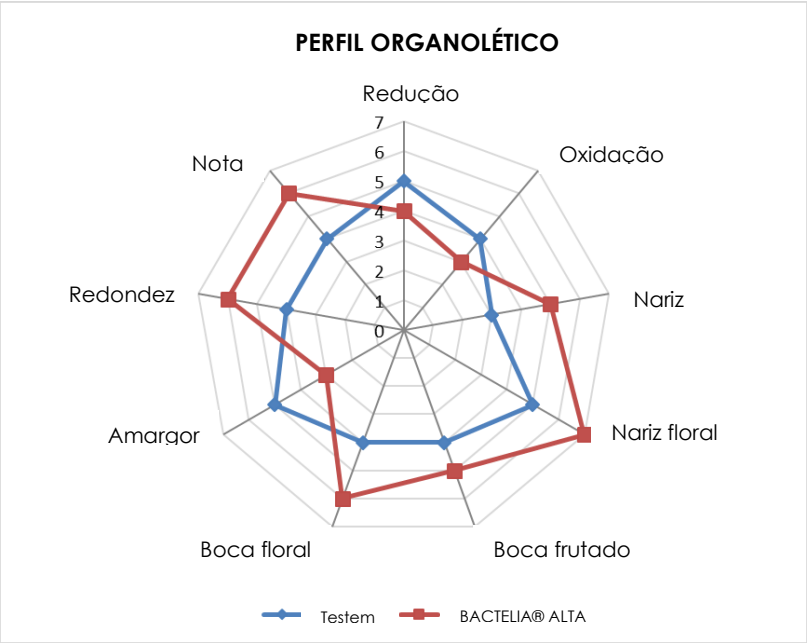
Bactéria láctica para vinhos estruturados com elevado teor alcoólico

CARACTERÍSTICAS

BACTELIA® ALTA é uma bactéria láctica de *Oenococcus oeni* isolada no Piemonte e selecionada para garantir a rápida conversão do ácido málico e para resistir às condições específicas dos grandes vinhos tintos (elevada concentração de álcool e taninos), assegurando um processo rápido e completo. **BACTELIA® ALTA** garante uma combinação aromática intensa e persistente, sobretudo se for utilizada na fase de envelhecimento.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Espécie: Oenococcus oeni
- Tolerância ao álcool: até 17% vol.
- Tolerância ao pH: superior a 3,2
- Tolerância ao SO_2: igual ou inferior a 60 ppm de SO_2 total
- Intervalo de temperatura: de 17° a 25°C
- Cinética da fermentação: rápida
- Produção de ácido volátil: baixa
- Sem produção de aminas biogénicas



277/2022 – 1/2

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**

APLICAÇÕES

- Realização de fermentação maloláctica em vinhos tintos e brancos.
- Inoculação em co-inoculação (24H após fermentação) ou inoculação sequencial (pós-fermentação alcoólica).

DOSAGEM

Dose para 25 hL
Dose para 250 hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar **BACTELIA® ALTA** em 10 vezes o seu peso em água não clorada a 20°C.
Exemplo: dose para 25 hL em 0,4 L de água não clorada a 20°C.
Deixar repousar durante 15 minutos e, em seguida, homogeneizar suavemente.
Por fim, incorporar no tanque a inocular.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Saqueta para uma dose de 25 hL
Saqueta para uma dose de 250 hL

CONSERVAÇÃO

Armazenar no congelador a -18ºC. Pode suportar alguns dias fora do frio (para transporte).
Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado 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**