

## BACTELIA® TEMPO

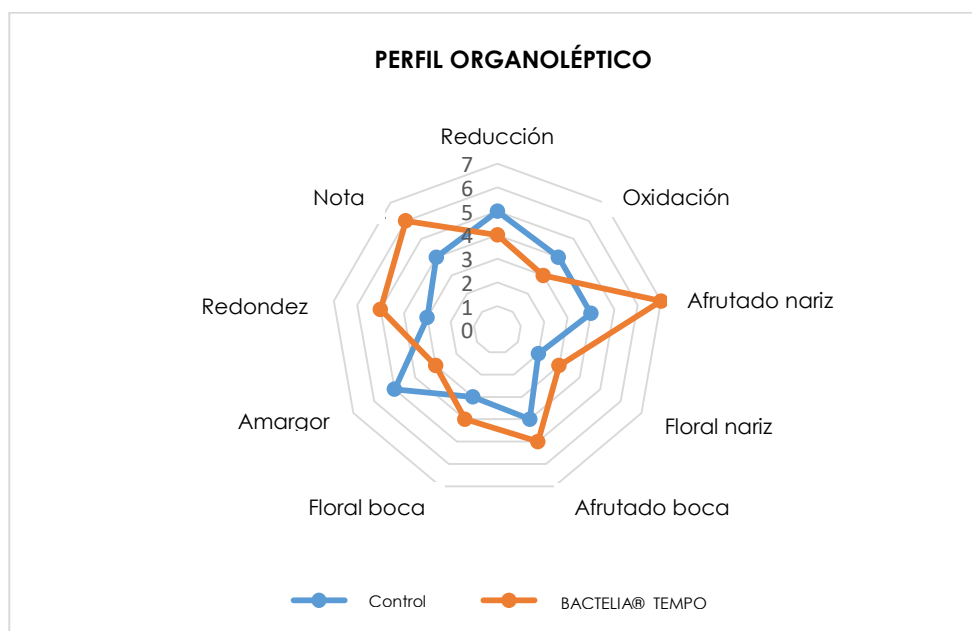
**Bacteria láctica para vinos con pH bajo y acidez elevada**

### CARACTERÍSTICAS

**BACTELIA® TEMPO** es una bacteria láctica *Oenococcus oeni* seleccionada para llevar a cabo la fermentación maloláctica de aquellos vinos particularmente ácidos y cuyo pH es bajo. Garantiza una buena velocidad de fermentación y asegura unos aromas limpios y frescos. Esta selección de *Oenococcus oeni* garantiza también una conversión rápida del ácido málico, evitando de esta manera el desarrollo de olores desagradables.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Especie: *Oenococcus oeni*
- Resistencia al alcohol: hasta 14% vol.
- Tolerancia al pH: igual o superior a 3.0
- Tolerancia al SO<sub>2</sub>: concentración menor o igual a 50 ppm de SO<sub>2</sub> total
- Intervalo óptimo de temperaturas: 18°C a 22°C
- Cinética fermentativa: rápida
- Producción de acidez volátil: baja
- No hay producción de aminas biógenas



## APLICACIONES

---

- Fermentación maloláctica en vinos tintos y vinos blancos.
- Posibilidad de utilización en coinoculación (adición 24 horas después de las levaduras), o en inoculación secuencial (al finalizar la fermentación alcohólica).

## DOSIS

---

Dosis para 25 hL

Dosis para 250 hL

## MODO DE EMPLEO

---

Dispersar **BACTELIA® TEMPO** en 10 veces su peso de agua no clorada a 20°C.

Ejemplo: dosis para 25 hL, dispersar en 0.2 L de agua no clorada a 20 °C.

Dejar reposar durante 15 minutos y homogeneizar cuidadosamente.

Añadir al depósito a inocular.

Se recomienda la adición de **VIVACTIV MALO** a una dosis de 20 g/hL, directamente en el depósito a inocular, para asegurar un buen desarrollo de la cepa bacteriana.

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Sobre con una dosis para 25 hL

Sobre con una dosis para 250 hL

## CONSERVACIÓN

---

Guardar en el congelador a -18 ° C. Puede aguantar algunos días sin frío (para el transporte).

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.*