

# BACTELIA® TEMPO

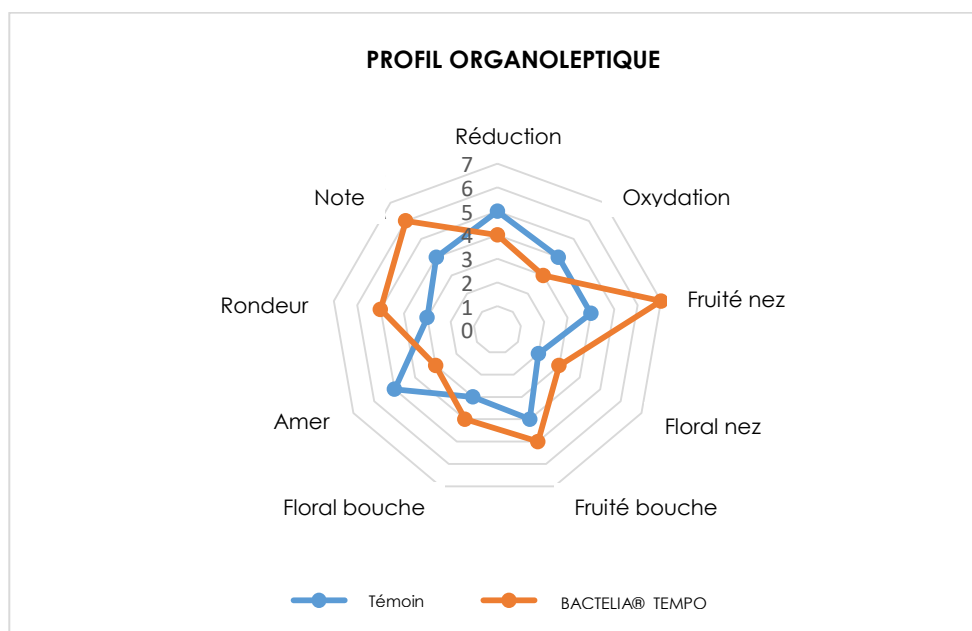
**Bactérie lactique pour les vins à bas pH et acidité élevée**

## CARACTERISTIQUES

**BACTELIA® TEMPO** est une bactérie lactique *Oenococcus oeni*, sélectionnée pour la réaliser la fermentation malolactique des vins particulièrement acides et à bas pH. Elle garantit une bonne vitesse de fermentation et assure des parfums nets et frais. Cette sélection d'*Oenococcus oeni* garantit une réduction rapide de l'acide malique, évitant le développement d'odeurs désagréables.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Espèce: *Oenococcus oeni*
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14% vol.
- Tolérance au pH: supérieure ou égale à 3,0
- Tolérance au SO<sub>2</sub>: inférieure ou égale à 50 ppm de SO<sub>2</sub> total
- Intervalle de température optimale : de 18° à 22°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 en inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique).

## DOSE D'EMPLOI

---

Dose pour 25 hL

Dose pour 250 hL

## MODE D'EMPLOI

---

Disperser **BACTELIA® TEMPO** dans 10 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C.

Exemple : dose pour 25hL dans 0,2 litres d'eau non chlorée à 20°C.

Laisser reposer 15 minutes et homogénéiser délicatement. Puis, incorporer dans la cuve à inoculer.

Nous recommandons l'ajout de **VIVACTIV MALO** à 20g/hL directement dans la cuve à inoculer pour assurer un bon développement de la souche bactérienne.

### Précautions d'emploi :

Produit pour usage oenologique 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*