BACTELIA® TEMPO

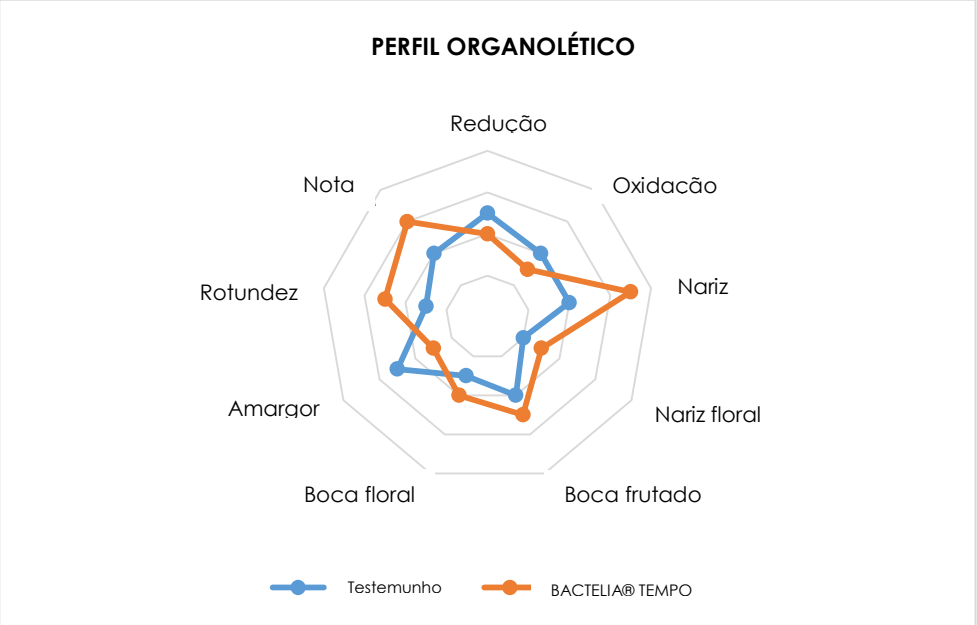
Bactéria láctica para vinhos com baixo pH e elevada acidez

CARACTERÍSTICAS

BACTELIA® TEMPO é uma bactéria láctica Oenococcus oeni selecionada para realizar a fermentação maloláctica dos vinhos, especialmente vinhos ácidos e com baixo pH. Garante uma boa velocidade de fermentação, bem como aromas nítidos e frescos. Esta seleção de Oenococcus oeni assegura a rápida redução do ácido málico, evitando o desenvolvimento de odores desagradáveis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Espécie: Oenococcus oeni
- Tolerância ao álcool: até 14% vol.
- Tolerância ao pH: igual ou superior a 3,0
- Tolerância ao SO_2: igual ou inferior a 60 ppm do SO_2 total
- Intervalo ideal de temperatura: 18° a 22°C
- Cinética da fermentação: rápida
- Produção de ácido volátil: baixa
- Sem produção de aminas biogénicas



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® TEMPO** em 10 vezes o seu peso em água não clorada a 20°C.
Exemplo: dose para 25 hL em 0,2 litros de água não clorada a 20°C.
Deixar repousar durante 15 minutos e homogeneizar suavemente. Em seguida, incorporar no tanque a inocular.
Recomendamos a adição de **VIVACTIV® MALO** a 20g/hL diretamente no tanque a inocular para garantir o bom desenvolvimento da estirpe bacteriana.

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**