

ATOUT MALO ROUGE

Nutriente para bacterias, para vinos tintos concentrados

CARACTERÍSTICAS

ATOUT MALO ROUGE es un nutriente para las bacterias lácticas, compuesto por levaduras inactivadas específicas, desarrollado para optimizar la fermentación maloláctica de vinos tintos concentrados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

ATOUT MALO ROUGE garantiza una buena multiplicación y protección de las bacterias seleccionadas, en vinos tintos elaborados con uvas ricas en polifenoles y en vinos concentrados que presentan carencias de nitrógeno orgánico.

APLICACIONES

- Para la realización de la fermentación maloláctica de vinos tintos.
- Recomendado para vinos tintos ricos en polifenoles y vinos tintos concentrados que presentan carencias de nitrógeno.

DOSIS

20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: no establecida.

MODO DE EMPLEO

ATOUT MALO ROUGE ha de diluirse en 10 a 20 veces su peso de agua, y añadirse al vino.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Levaduras inactivadas (*S. cerevisiae*), nitrógeno orgánico < 10% MS (expresado como N). No alergénico.

PRESENTACIÓN

Paquete de 500 g

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

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