



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

OENOSTARTER MALO

NUTRIENTE PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

COMPOSIZIONE

Oenostarter Malo è un attivante di fermentazione malolattica organico, composto da lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) inattivato, il tenore in azoto organico è pari al <9,5% della materia secca (equivalente in azoto).

CARATTERISTICHE

Oenostarter Malo è un attivante della fermentazione malolattica a base di lievito inattivato, naturalmente ricco di peptidi e di fattori di crescita indispensabili per lo sviluppo della flora batterica malolattica. È particolarmente adatto alla fermentazione malolattica in condizioni difficili, in vini con alti gradi alcolici potenziali o con pH basso (< 3,3).

IMPIEGHI

L'uso di Oenostarter Malo favorisce la cinetica della fermentazione malolattica e di permettere lo sviluppo dei batteri malolattici inoculati (*Oenococcus Oeni*) in condizioni difficili (pH basso o grado alcolico elevato).

DOSI

Vini: 20 g/hl

MODALITÀ D'USO

Prima di essere aggiunto alla massa il prodotto deve essere diluito in 10 parti d'acqua o vino, la sospensione così ottenuta deve essere aggiunta alla massa da trattare ed omogeneizzata accuratamente. Aggiungere successivamente la dose indicata di batteri malolattici selezionati Oenobacter PH o AG.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



Scheda Tecnica: Oenos_malo_rev.1_07/2018

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.