

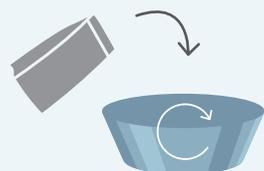


DOSIS:

2,5 hL / 25 hL / 100 hL / 250 hL



Ceno 1 (100 hL)



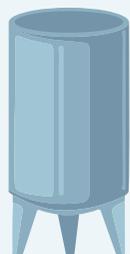
2 L de agua a 20°C

HOMOGENEIZAR



15 min.

INTRODUCCIÓN AL MOSTO / VINO



20 - 25 °C

Utilización: • Co-inoculación • Inoculación secuencial

## PROTOCOLO PARA 100 HL DE VINO A SEMBRAR

1

Sacar la dosis de bacteria y déjela reposar durante **2 horas** si la bolsita se ha conservado a temperatura negativa (congelador) o **15 minutos** si se ha conservado al frío positivo (frigorífico).

2

Mezclar gradualmente la dosis de bacterias a inocular en **2L de agua no sulfitada y no clorada a 20°C**.

3

**Homogeneizar** y dejar reposar **un máximo de 15 minutos**.

4

- **Introducir la preparación maloláctica** en el vino.
- Para los vinos tintos tradicionales y la co-inoculación: **introducir abajo del orujo perforiendo el sombrero**.

5

En inoculación secuencial:  
**Mantener una temperatura** entre 20 y 25°C durante toda la fermentación maloláctica.



No realizar un remontado o una aireación durante las 12h siguientes a la adición de las bacterias. No acidificar/desacidificar después la adición de las bacterias.