

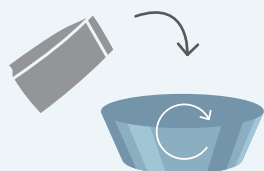


FORMATI:

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



CENO 1 (100 hL)

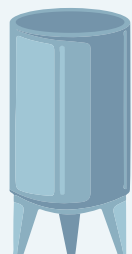


2 litri di acqua a 20°C

OMOGENEIZZAZIONE



AGGIUNGERE AL MOSTO / VINO



20 - 25 °C

MODO D'USO: • Coinoculo • Inoculo sequenziale

PROTOCOLLO PER 100 HL DI VINO

- 1 Togliere i batteri dal frigo o congelatore e lasciare riposare a temperatura ambiente per **2 ore** se la bustina è stata conservata a freddo-negativo (congelatore) o per **15 minuti** se è stata conservata a freddo-positivo (frigorifero).
- 2 Sciogliere gradualmente la dose di batteri da inoculare in **2L di acqua non solfitata e non clorata a 20°C**.
- 3 **Omogeneizzare** bene e lasciare riposare per un massimo di **15 minuti**.
- 4
 - **Aggiungere i batteri malolattici** al vino.
 - Per i vini rossi in coinoculo: **introdurre sotto le vinacce forando il cappello**.
- 5 Nell'inoculo sequenziale:
mantenere una temperatura compresa tra **20 e 25°C** per tutta la durata della fermentazione malolattica.



Non effettuare rimontaggi né aerare nelle 12 ore successive all'aggiunta dei batteri.
Non acidificare o disacidificare il vino dopo l'aggiunta dei batteri.