



Batteri XTREM (100 hL)

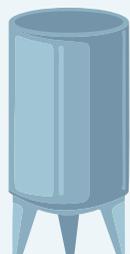


2 litri di acqua a 20°C

OMOGENEIZZAZIONE



AGGIUNGERE AL VINO



 20 - 25 °C

## MODO D'USO: 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.
- 5** **Mantenere una temperatura compresa tra 20 e 25°C** per tutta la durata della fermentazione **malolattica**.  
 Quando il pH è < 3,3, aggiungere 30 g/hL di OptiML per ottimizzare il metabolismo malolattico.

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