

PROVITAL ACT-MALO

Attivante organico a base di autolisato di lievito

DESCRIZIONE

Attivante formulato a base di autolisato di lievito specifico per nutrire l'avvio della fermentazione malolattica. Assicura fermentazioni malolattiche rapide ed efficaci ed agevola l'inoculo diretto dei nostri batteri malolattici della linea Oeni. Grazie al Provital Act-Malo si garantirà una fermentazione malolattica più pulita e con minor rischio di produzione di metaboliti indesiderati. Il preparato inoltre ha un elevato potere adsorbente verso le tossine esogene (ocratossine e residui di fitofarmaci) e ai prodotti inibenti rilasciati dal lievito stesso durante la fermentazione alcolica.

COMPOSIZIONE

Autolisato di lievito

MODALITÀ D'USO

Disperdere Provital Act- Malo in un volume di 5 – 10 volte il suo peso di acqua, aggiungere alla massa conforme la compatibilità delle tecniche utilizzate in cantina.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 10-20 g/hl

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 20 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.