

PROVITAL ACT-MALO

Activante orgánico a base de autolisado de levadura

DESCRIPCIÓN

Activante formulado a base de autolisado de levadura específico para nutrir el arranque de la fermentación maloláctica. Asegura fermentaciones malolácticas rápidas y eficaces y facilita el inóculo directo de nuestras bacterias malolácticas de la línea Oeni.

Gracias al Provital Act-Malo se garantizará una fermentación maloláctica más limpia y con menor riesgo de producción de metabolitos indeseados. El preparado además tiene un elevado poder adsorbente hacia las toxinas exógenas (ocratoxinas y residuos de fitofármacos) y a los productos inhibidores liberados por la levadura misma durante la fermentación alcohólica.

COMPOSICIÓN

Autolisado de levadura

MODALIDAD DE USO

Dispersar Provital Act-Malo en un volumen de 5 – 10 veces su peso de agua, agregar a la masa conforme la compatibilidad de las técnicas utilizadas en bodega.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: 10-20 g/hl

ENVASES

De 1 kg y de 20 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.