

PROVITAL ACT-MALO

Ativante orgânico à base de autolisado de levedura

DESCRIÇÃO

Ativante formulado à base de autolisado de levedura específico para nutrir o início da fermentação malolática.

Garante fermentações maloláticas rápidas e eficazes e facilita o inóculo direto dos nossos bactérias maloláticas da linha Oeni.

Graças ao Provital Act-Malo, obtém-se uma fermentação malolática mais limpa e com menor risco de produção de metabólitos indesejados.

O preparado possui ainda elevado poder adsorvente contra toxinas exógenas (ocratoxinas e resíduos de pesticidas) e produtos inibidores liberados pela própria levedura durante a fermentação alcoólica.

COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar Provital Act-Malo em um volume de água equivalente a 5–10 vezes o seu peso, adicionar à massa conforme as técnicas utilizadas em adega.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose recomendada: 10–20 g/hl

EMBALAGEM

Pacotes de 1 kg e 20 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores. Mantém suas características por pelo menos 24 meses após a produção.

Embalagem aberta: fechar bem e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Deve ser armazenado, manipulado e utilizado conforme práticas adequadas de higiene industrial e legislação vigente.

Produto para uso alimentar e enológico, exclusivamente profissional.