

BACTELIA® ALTA

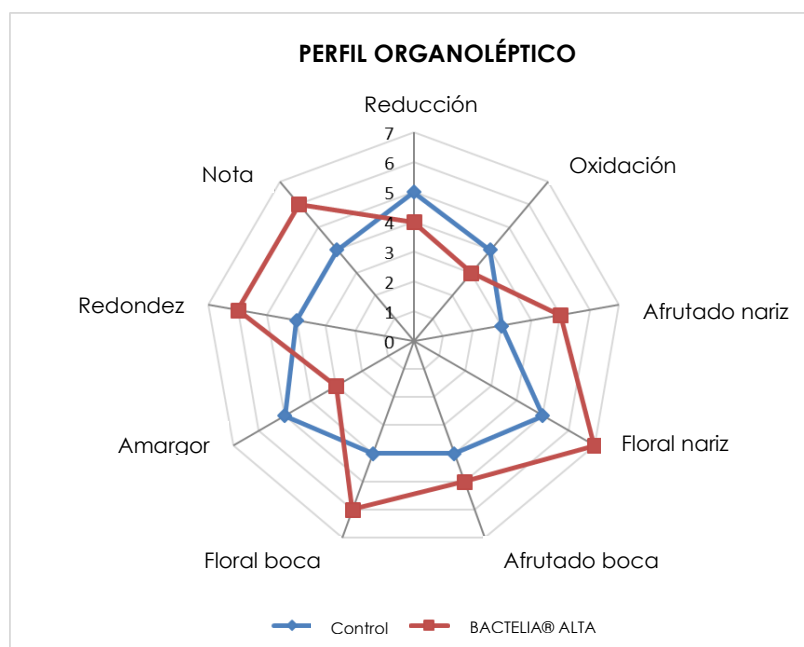
Bacteria láctica para vinos con estructura y grado alcohólico elevado

CARACTERÍSTICAS

BACTELIA® ALTA es una bacteria láctica *Oenococcus oeni* aislada en la región del Piamonte, seleccionada para garantizar una fermentación rápida del ácido málico, así como para resistir las condiciones específicas de los grandes vinos tintos (alcohol elevado y alta concentración de taninos), asegurando un proceso rápido y completo. **BACTELIA® ALTA** garantiza también una combinación aromática intensa y persistente, especialmente si se utiliza en la fase de crianza.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Especie: *Oenococcus oeni*
- Resistencia al alcohol: hasta 17% vol.
- Tolerancia al pH: superior a 3.2
- Tolerancia al SO₂: concentración menor o igual a 60 ppm de SO₂ total
- Intervalo de temperaturas: 17°C a 25°C
- Cinética fermentativa: rápida
- Producción de acidez volátil: baja
- No hay producción de aminas biógenas



APLICACIONES

- Fermentación maloláctica en vinos tintos y blancos.
- Posibilidad de utilización en coinoculación (adición 24 horas después de las levaduras), o en inoculación secuencial (al finalizar la fermentación alcohólica).

DOSIS

Dosis para 25 hL
Dosis para 250 hL

MODO DE EMPLEO

Dispersar **BACTELIA® ALTA** en 10 veces su peso de agua no clorada a 20°C.
Ejemplo: dosis para 25 hL, dispersar en 0.4 L de agua no clorada a 20 °C.
Dejar reposar durante 15 minutos y homogeneizar cuidadosamente.
Añadir al depósito a inocular.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Sobre con una dosis para 25 hL
Sobre con una dosis para 250 hL

CONSERVACIÓN

Guardar en el congelador a -18 ° C. Puede aguantar algunos días sin frío (para el transporte).
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.