

MALOLACT Rapid

Baktérie pre jablčno-mliečnu fermentáciu vín a muštov.

Malolact Rapid je nová kultúra *Oenococcus oeni* vo vysokoúčinnnej lyofilizovanej forme. Desaťročia výskumu najlepších techník viedli k získaniu životaschopnej kultúry odolnej voči fermentačnému stresu.

Malolact Rapid je ideálny na koinokuláciu ako aj na inokuláciu po primárnej fermentácii, kde zvyšuje jemnosť, komplexnosť a harmóniu chuti. Výsledné vína majú svieži ovocný buket.

Malolact Rapid sa pri použití na koinokuláciu môže pridať 2 dni po začatí alkoholovej fermentácie.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ PARAMETRE
Lyofilizovaná kultúra *Oenococcus oeni*.

Tolerancia: 15 % alkoholu
TPI>90
pH>3,15
Teplota: 18°-24°C

NÁVOD NA POUŽITIE

Malolact Rapid vyberte z mrazničky 30 minút pred použitím.

Odporúča sa vytvoriť štartovacia dávka v množstve cca 1/10 objemu nádrže, ktorý má byť naočkovaný. V prvom kroku pridajte baktérie do zmesi (jeden diel vody a tri diely vína/muštu) . Po začatí JMF postupne pripúšťať víno/mušt a následne prečerpáť do celého objemu a premiešať.

SKLADOVANIE

Stabilný produkt pri skladovacích podmienkach uvedených na každom balení
(24 mesiacov pri -20 °C)

BALENIE

vrecko na 1000 hL
vrecko na 250 hL
vrecko na 25 hL
vrecko na 2,5 hL



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400