



STARTER FRESCO MALOLATTICO

Batteri malolattici freschi: **SRW**

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE DELLO STARTER:

NOME COMMERCIALE:	SRW
CEPPO:	<i>Oenococcus oeni</i>
DESCRIZIONE:	<i>Coltura fresca concentrata e congelata di batteri malolattici</i>
ASPETTO:	<i>fluido ad elevata densità</i>
CONCENTRAZIONE:	<i>> 100 miliardi di UFC/ml</i>
BRETTANOMYCES SPP.:	<i>assenza certificata</i>
DOSI CONSIGLIATE:	<i>25 - 40 ml/hl</i>
RANGE TEMPERATURA:	<i>18- 23°C</i>
TOLLERANZA ALCOOL:	<i>16 % vol.</i>
TOLLERANZA pH:	<i>3.20</i>
RESISTENZA SO ₂ :	<i>elevata</i>
ATTITUDINE:	<i>grandi vini rossi strutturati</i>
VELOCITÀ FERMENTAZ.:	<i>elevata</i>
UTILIZZO:	NON NECESSITA REIDRATAZIONE!
CONSERVAZIONE	<i>in Freezer a -18°C</i>
SHELF LIFE:	<i>12 mesi a temperature inferiori a -18°C</i>
FORMATO CONFEZIONI:	<i>lt. 0,5 valido per 20 Hl. lt. 1,0 valido per 40 Hl. lt. 5,0 valido per 200 Hl.</i>

Coltura batterica di elevata qualità e purezza, adatta alla fermentazione di grandi vini rossi strutturati. Garantisce elevata resistenza all'alcol ed alla SO₂ e ottime velocità di fermentazione. Non produce ammine biogene.



* PER L'UTILIZZO VEDI IL PROTOCOLLO DI CONSERVAZIONE ED UTILIZZO S.G. BIOTECH.