PROBIOTEC

XXL Plus

starter fresco malolattico

Coltura batterica di elevata qualità e purezza, adatta alla fermentazione di grandi vini rossi strutturati. Garantisce elevata resistenza all'alcol ed alla SO_2 e ottime velocità di fermentazione. Non produce ammine biogene, non produce acidità volatile.

IDEALE PER

la fermentazione malolattica di vini rossi strutturati e vini bianchi di qualità

UTILIZZO DIRETTO

si presenta come una polvere fine di colore chiaro

PROBIOTEC

XXL Plus

starter fresco malolattico

batteri malolattici liofilizzati "XXL Plus"

Nome commerciale: XXL Plus
Ceppo: Oenococcus oeni

Descrizione: coltura fresca concentrata e liofilizzata di batteri malolattici
Attitudine: adatto alla fermentazione malolattica di vini rossi strutturati, vini bianchi di qualità
Aspetto: polvere fine di colore chiaro
Concentrazione: > 400 miliardi/gr
Brettanomyces spp.: assenza certificata

Dosi consigliate: 1 g/hl
Temperatura consigliata: 18 - 24°C
Tolleranza alcool: 16,0 % vol.
Tolleranza pH: pH > 3,20
Resistenza SO_2: elevata
Velocita' fermentazione: elevata
Utilizzo: diretto
Conservazione: in luogo fresco ed asciutto
Shelf life: 18 mesi a -18°C
Formato confezioni: 2,5 - 25 - 250 - 1000 Hl

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec

Probiotec | via Roma 100, 29010 Villanova sull'Arda (PC)
tel. 0523.837.224 - fax 0523.837.710 | www.probiotec.it | info@probiotec.it

PROBIOTEC

XXL Plus

fresh starter malolactic

High quality and purity malolactic starter culture, selected to perform malolactic fermentation of high alcohol and tannins wines. It guarantees good resistance to alcohol and SO_2 with optimal fermentation speed. No prduction of biogenic amines.

PERFECT FOR

malolactic fermentation of high alcohol and tannins wines

DIRECT USE

looks like light-colored cream powder

PROBIOTEC

XXL Plus

fresh starter malolactic

freeze-dried malolactic bacteria "XXL Plus"

Name: XXL Plus
Strain: Oenococcus oeni

Description: fresh concentrated freeze-dried colture of malolactic bacteria
Attitude: malolactic fermentation of high alcohol and tannins wines
Form type: cream powder
Concentration: > 400 billion/gr
Brettanomyces spp.: none

Optimal dosage: 1 g/Hl
Optimal temperature: 18 - 24°C
Alcohol tolerance: 16,0 % vol.
pH tolerance: pH > 3,20
SO_2 resistance: high (free SO2 < 10 ppm)
Fermentation speed: high
Use: direct use
Storage: in fresh and dry place
Shelf life: 18 month at -18°C
Dosage: available for 2,5 - 25 - 250 - 1000 Hl

Before use see the Probiotec user instructions

Probiotec | via Roma 100, 29010 Villanova sull'Arda (PC)
tel. 0523.837.224 - fax 0523.837.710 | www.probiotec.it | info@probiotec.it