

NUTRIFLORE FML

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

Nutrimiento ottimizzato per accelerare la fermentazione malolattica

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

NUTRIFLORE FML è un nutrimento naturale per i batteri lattici a base di lieviti disattivati, selezionati per la loro ricchezza di nutrienti e di fattori di sopravvivenza.

NUTRIFLORE FML apporta gli elementi necessari per una buona moltiplicazione dei batteri nell'ambiente (amminoacidi, minerali, vitamine), ma anche e soprattutto dei peptidi specifici che permettono di migliorare la loro resistenza all'acidità del vino. La presenza di tali peptidi permette in certe condizioni di triplicare la velocità di realizzazione della fermentazione malolattica.

NUTRIFLORE FML è anche particolarmente efficace sui vini a basso pH (inferiore a 3,4).

ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

Dose: 20 g/hl.

Aggiungere il **NUTRIFLORE FML** 48 ore prima d'inseminazione dei batteri enologici o, altrimenti, al momento dell'inoculazione.

Per una migliore omogeneizzazione, rimettere previamente il **NUTRIFLORE FML** in sospensione in un piccolo volume d'acqua o di vino.

CARATTERISTICHE

Lieviti disattivati: tenore di azoto organico inferiore ad un 10% degli estratti secchi.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetto dai 1 kg.
- Conservare in luogo fresco e asciutto ed esente da odori. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.