

NUTRIFLORE FML

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

Nutrimento ottimizzato per accelerare la fermentazione malolattica

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

NUTRIFLORE FML è un nutrimento naturale per i batteri lattici a base di lieviti inattivi, 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 svolgimento della fermentazione malolattica.

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

ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

Dose : 20 g/hL.

Aggiungere **NUTRIFLORE FML** 48 ore prima di inoculare i batteri enologici o, altrimenti, al momento dell'inoculo.

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

CARATTERISTICHE

Lieviti inattivo (*Saccharomyces cerevisiae*): tenore di azoto organico inferiore ad un 9,5% degli estratti secchi.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Sacchetto dai 1 kg.

Conservare in un locale asciutto, a temperatura compresa tra 5 e 25°C ed esente da odori. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.