

ATOUT MALO BLANC

Nutriment optimisé pour vin blanc

CARACTERISTIQUES

ATOUT MALO BLANC est un nutriment pour optimiser la fermentation des vins blancs. Il est constitué de levures inactivées spécifiques qui libèrent des éléments nutritifs pour les micro-organismes.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Cette nouvelle formulation optimisée apporte les éléments nutritifs nécessaires à la bonne multiplication des micro-organismes (acides aminés, minéraux, vitamines, peptides spécifiques), renforçant leur résistance dans les conditions de vins blancs difficiles (bas pH, moûts carencés en acides aminés et peptides nécessaires à la multiplication des micro-organismes).

APPLICATIONS

- Pour la réalisation de la fermentation des vins blancs

DOSE D'EMPLOI

20 g/hL

MODE D'EMPLOI

ATOUT MALO BLANC doit être dilué dans 10 à 20 fois son poids d'eau et additionné à la cuve.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 500 g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.