

# ATOUT MALO NATIVE

**Complément de réactivation  
destiné à faciliter le déroulement des fermentations**

## CARACTERISTIQUES

**ATOUT MALO NATIVE** apporte les nutriments indispensables à la croissance des micro-organismes. Il facilite et accélère la fermentation.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les levures inactivées jouent plusieurs rôles :

- Fixent les acides gras, les résidus de pesticides ou d'autres substances susceptibles de gêner le déroulement de la fermentation.
- Apportent des acides aminés ou des peptides, source d'azote organique indispensable aux micro-organismes.
- Libèrent des mannoprotéines qui améliorent la fermentescibilité des vins (Rosi 1999).

La cellulose a un effet support, elle maintient les micro-organismes en suspension et optimise leur activité.

## APPLICATIONS

**ATOUT MALO NATIVE** est destiné à la réactivation des micro-organismes.

Il est recommandé lors de la réhydratation des micro-organismes à ensemencement direct d'Oenofrance. Il sécurise alors l'enclenchement et le déroulement de la fermentation.

## DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 20 g/hL calculé sur le volume à ensemencer

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 200 g/hL.

## MODE D'EMPLOI

**En préventif** : 20g/hL, ajouter ATOUT MALO NATIVE à utiliser dans l'eau de réhydratation des micro-organismes sélectionnés. La dose est calculée par rapport au volume à ensemencer.

Exemple : pour 1 hL à ensemencer, diluer 20 g d'**ATOUT MALO NATIVE** dans 100 mL d'eau minérale ou de source non chlorée à 25°C, ajouter les micro-organismes, attendre 15 minutes avant d'ensemencer.

**En curatif** : 20 g/hL. Dissoudre dans dix fois son poids d'eau, puis apporter à la cuve en latence.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Sac de 1 Kg

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

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.*