

BACTELIA CRESCENDO

Bactérie lactique prête à l'ensemencement pour tous types de vins

CARACTERISTIQUES

BACTELIA CRESCENDO est une bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée pour conduire la fermentation malolactique de tous les vins rouges et les vins blancs même ceux qui présentent des conditions limitantes (pH bas, % Vol. d'alcool élevé, vins issus de cépages difficiles).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Oenococcus oeni*
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% Vol.
- Tolérance au pH : supérieur ou égal à 3,2
- Tolérance au SO₂ : inférieur ou égal à 50 ppm de SO₂ total
- Plage optimale de température : 17 à 25°C
- Cinétique fermentaire : rapide grâce à un nombre élevé de cellules actives/mg
- Production d'acidité volatile : faible
- Pas de production d'amines biogènes

APPLICATIONS

- Réalisation de la FML sur vins rouges et vins blancs.
- Ensemencement en co-inoculation (24H après le levurage) ou en inoculation séquentielle (post FA).

DOSE D'EMPLOI

Dose pour 25 hL.

Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser **BACTELIA CRESCENDO** dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C.

Exemple : dose pour 25 hL dans 0,4 L d'eau non chlorée à 20°C.

Laisser reposer 15 minutes puis homogénéiser doucement.

Incorporer finalement à la cuve à ens semencer.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Bactérie lactique *Oenococcus oeni* lyophilisée sur support de maltodextrine. Ne contient pas d'OGM.

146/2015 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : +33 3 26 51 29 30 - Fax : +33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

CONDITIONNEMENT

Sachet pour une dose de 25 hL.

CONSERVATION

Stocker au congélateur à -18°C. Peut supporter quelques jours hors froid (pour le transport).
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.
A utiliser immédiatement après ouverture.

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.