

EXTREMO IT14

Coltura liofilizzata di *Oenococcus oeni*.

CARATTERISTICHE

Il ceppo Estremo IT14 è stato selezionato per la sua evidente capacità di adattarsi a condizioni di sviluppo difficili. Estremo IT14 è una coltura di Oenococcus oeni ad utilizzo immediato, e garantisce un rapido avvio ed una efficace conclusione della fermentazione malolattica.

Vini rossi e bianchi fermentati con Estremo IT14 sono caratterizzati da una maggiore complessità aromatica e da un aumento della morbidezza.

- *Riduce l'aroma vegetale*
- *Permette lo sviluppo degli aromi varietali tipici del vitigno*
- *Aumenta la complessità dei vini (corpo e struttura)*
- *Buona tolleranza alle basse temperature*
- *Buona tolleranza a valori di pH bassi (3,1-3,2)*
- *Buona tolleranza a SO2 alta (limite 50-60 ppm totale)*
- *Avvio rapido della fermentazione malo- lattica in vino*
- *Buona tolleranza a valori di alcol alti (15%vol)*
- *Bassa produzione di ammine biogene rispetto all'utilizzo della fermentazione malo- lattica spontanea*
- *Elevato tasso di sopravvivenza dopo l'inoculo nel vino, ottima capacità nel controllo della fermentazione malo- lattica.*

APPLICAZIONI

- *Facilita la fermentazione malo- lattica in condizioni difficili (alcol con valore alto)*
- *Rafforza il carattere varietale dei vini*
- *Riduce le sensazioni gustative amare (è consigliato anche su vini bianchi)*

DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO

Reidratate una dose da 250 hl in 5l (una dose da 25 hl in 500 ml), in acqua minerale a 20-25°C e mescolare per 15 minuti. Aggiungere la sospensione al vino da trattare ed omogeneizzare la massa tramite rimontaggio al chiuso. Mantenere la temperatura del vino sopra i 18°-20°C (non oltre i 25°C, soprattutto se l'alcol è elevato) fino al termine della fermentazione malo- lattica

Assicurarsi di aver aggiunto un nutrimento specifico per batteri lattici, CREFARM ML, in dose di 15-20 g/hl.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

EXTREMO IT14 è disponibile in buste per l'inoculo di 25 e di 250 hl di vino.

Il preparato liofilizzato può essere conservato in frigorifero a 4°C per un anno o in congelatore a -18°C per due anni.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.