

MALOVIT B

ACTIVADOR DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA PARA VINOS BLANCOS PROBLEMÁTICOS

Levaduras inactivadas específicas, paredes de levadura, elementos de soporte.

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ **MALOVIT B** es un activador que ha sido puesto a punto para mejorar la fermentabilidad maloláctica de los vinos base para elaboración de espumosos con la variedad Chardonnay.
- ◆ **MALOVIT B** permite, en efecto, compensar eficazmente las carencias naturales de estos vinos en ciertos aminoácidos indispensables para el buen desarrollo de las bacterias lácticas.
- ◆ **MALOVIT B** es un activador para la fermentación maloláctica, especialmente concebido para mejorar la multiplicación y la viabilidad de las bacterias lácticas seleccionadas, después de su inoculación al vino.
- ◆ **MALOVIT B** conviene particularmente a nuestra bacteria VITILACTIC STARTER BL01
- ◆ **MALOVIT B** permite asegurar el desarrollo completo de la fermentación maloláctica, con seguridad y rapidez.
- ◆ **MALOVIT B** puede utilizarse tanto de forma preventiva como curativa.

DOSIFICACIÓN

- ◆ Dosis recomendada : 20g/hL a 30g/hL

MODO DE EMPLEO

- ◆ Para 25hL de vino, disolver 500g de **MALOVIT B** en 5L a 10L de agua o vino, agitar durante 2 o 3 minutos y adicionar al vino en el transcurso de un remontado para asegurarse de una buena repartición del producto.
- ◆ Adicionar **MALOVIT B** justo antes de la siembra de bacterias lácticas seleccionadas.

LEGISLACIÓN

- ◆ Dosis máxima permitida de **MALOVIT B** : 80g/hL.
- ◆ En cualquier caso, esta dosis no tiene ninguna justificación desde el punto de visto enológico.

PRESENTACIONES

- ◆ Presentación: polvos
- ◆ Bolsa de 0,5kg (dosis para 25hL)
- ◆ Bolsa de 2,5kg (dosis para 125hL)

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **MALOVIT B** permite remontar según el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendiente (hasta el usuario)
- ◆ Seguridad – entorno: la manipulación de **MALOVIT B** no representa ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.