

MALOVIT

Activateur de fermentation

APPLICATIONS

MALOVIT améliore la viabilité des microorganismes après leur introduction dans la cuve, ainsi que leur multiplication ; **MALOVIT** permet d'accélérer et d'assurer les fermentations :

- en cas de forte clarification.
- en cas de structure tannique élevée.
- en cas de présence d'inhibiteurs (acides gras, résidus de produits de traitements de la vigne).
- en cas de conditions difficiles (pH bas, alcool et SO₂ élevés).

MALOVIT peut être utilisé aussi bien en préventif qu'en curatif.

DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 20 à 30 g/hL

MODE D'EMPLOI

Pour une cuve de 25 hL, dissoudre 500 g de MALOVIT dans 5 L à 10 L d'eau, agiter 2 à 3 minutes et incorporer à la cuve, au cours d'un remontage pour assurer une bonne répartition. Ajouter **MALOVIT** juste avant l'ajout des microorganismes.

Précaution d'utilisation :

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

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g (dose pour 25 hL).

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.