молочных бактерий

# REFLEX MALO® pH

**Штамм молочных бактерий для внесения в вина с низким pH**

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

**REFLEX MALO® pH** - это сухая культура Oenococcus oeni для яблочно-молочного брожения. Этот штамм молочных бактерий был выведен для старта яблочно-молочного брожения в винах с низким pH (≥ 3.0) или повышенной кислотностью.
Эти бактерии положительно влияют на аромат вина, усиливая ягодные и цветочные ноты.

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Устойчивость к алкоголю: ≤ 14% vol.
- Условия pH: ≥ 3,0
- Устойчивость к $SO_2$: ≤ 60 ppm $SO_2$ общего
- Рекомендуемая температура посева: 18° - 22°C
- Кинетика брожения: быстрая
- Производство летучей кислотности: слабое
- Биогенные амины не появляются.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Проведение яблочно-молочного брожения для вина или сусла всех цветов.
- Проводить посев через 24 часа после добавления селекционированных дрожжей или после спиртового брожения.

## Дозировка:

Упаковки на объемы 25 гектолитров и 250 гектолитров.

## ПРИМЕНЕНИЕ

Насыпать **REFLEX MALO® HD** в нехлорированную воду с температурой 20°C в пропорции 1 к 20.
Пример: дозировка на 25 гектолитров в 0,4 л. нехлорированной воды температурой 20°C. Дать настояться 15 минут, затем тщательно перемешать. Залить получившийся раствор в емкость.
Мы рекомендуем использовать **NUTRICELL® FML** 20 г/гл. Вносить напрямую в емкость для посева для гарантии благоприятных условий для бактерий.
**Меры предосторожности:**
Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами

## УПАКОВКА

Упаковки на объемы 25 гектолитров и 250 гектолитров.

## ХРАНЕНИЕ

Хранить в морозилке при температуре -18°C. Есть возможность хранить несколько дней (время на транспортировку) при положительной температуре
Использовать сразу после вскрытия упаковки.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*

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.martinvialatte.com**