BACTÉRIES

REFLEX MALO® HD

Souche de bactéries lactiques pour l'ensemencement des vins à haut degré alcoolique

VIN ROUGE · UTILISABLE EN BIO NOP · UTILISABLE EN BIO UE · SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE · VEG

Contribue positivement au profil aromatique du vin

Déclenche la FML en condition de haut degré alcoolique et sur des vins rouges tanniques (ou moûts en fermentation)

Valorise les notes fruitées et intenses

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	Tolérance à l'alcool	Tolérance au pH	Tolérance au SO_2	Plage optimale de température	Cinétique fermentaire	Production d'acidité volatile	Production d'amines biogènes
Culture starter lyophilisée *d'Oenococcus oeni*	≤ 17% vol.	≥ 3,2	≤ 60 ppm en SO_2 total	17 à 25°C	Rapide	Faible	Non

MODE D'EMPLOI

Disperser **REFLEX MALO® HD** 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 ensemencer.
Nous recommandons l'utilisation de **NUTRICELL® FML** à 20 g/hL directement dans la cuve à ensemencer pour garantir une bonne implantation de votre souche de bactérie.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

DOSE D'EMPLOI & APPLICATION

Sachet pour des doses de 25 hL et de 250 hL.
Inoculation en co-inoculation (24H après l'ajout des levure sélectionnées) ou inoculation séquentielle (post-fermentation alcoolique).

CONDITIONNEMENT

25 G
250 G

CONSERVATION

Stocker au congélateur à -18°C. Peut supporter quelques jours hors froid (pour le transport).
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.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30