



XXL Acid

starter fresco malolattico

Coltura batterica di elevata qualità e purezza, adatta alla fermentazione malolattica di vini a basso pH e acidi. Garantisce elevata resistenza all'alcol ed alla SO₂ e ottime velocità di fermentazione. Non produce ammine biogene.



IDEALE PER

la fermentazione malolattica di vini acidi a basso pH



UTILIZZO DIRETTO

si presenta come una polvere fine di colore chiaro



XXL Acid

starter fresco malolattico

batteri malolattici liofilizzati "XXL Acid"

Name: XXL Acid

Strain: *Oenococcus oeni*

Descrizione: coltura fresca concentrata e liofilizzata di batteri malolattici

Impiego: vini acidi con pH bassi

Aspetto: polvere fine di colore chiaro

Concentrazione: > 400 miliardi/g

Brettanomyces spp.: assenza certificata

Dosaggio ottimale: 1 g/hl

Temperatura consigliata: 18 - 20°C

Tolleranza alcool: 14,0 % vol.

Tolleranza pH: 3,00

Resistenza SO₂: elevata

Velocità fermentazione: elevata

Utilizzo: diretto

Conservazione: in luogo fresco ed asciutto

Shelf life: 18 mesi a -18°C

Formato confezioni: 2,5 - 25 - 250 - 1000 hl

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec

