

BIOLAC OENI

B1

BACTERIAS



MALOLÁCTICA EN BLANCOS

Cultivo líquido concentrado de bacterias lácticas para vinos blancos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biolac Oeni B1 se caracteriza por el máximo respeto al carácter varietal del vino tanto a nivel analítico como sensorial. Preserva el carácter afrutado de los vinos y acentúa las sensaciones en boca.
- Biolac Oeni B1 es un cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinos de pH muy bajo y elevado contenido de ácido málico.
- Especialmente indicado para vinos blancos de variedades aromáticas y mostos ácidos.
- La aplicación de cultivos líquidos seleccionados Biolac Oeni B1 limita el riesgo de producción de aminas biógenas. (Compuestos nitrogenados).

COMPOSICIÓN

Cultivo líquido de *Oenococcus oeni*.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

0,1 ml / litro vino

1. Atemperar antes de su aplicación.
2. Agitar bien el envase.
3. Aplicar al depósito o bodega con el vino a temperatura superior a 18°C.
4. Distribuir uniformemente mediante agitación o remontado.

PRESENTACIÓN

Biolac Oeni B1 se presenta en envases de:

- **1l:** dosis para 10.000 litros de vino (100 hl).
- **500 ml:** dosis para 5.000 litros de vino (50 hl).
- **30 ml:** dosis para bodega (225 l).

CONSERVACIÓN

Los envases deben mantenerse entre (2-6°C) hasta el momento de su aplicación.

En estas condiciones se garantiza la viabilidad del cultivo durante un mínimo de cuatro meses a partir de la fecha de fabricación.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 3 // 07/06/2016.