

BIOLAC OENI

T2

BACTERIAS



MALOLÁCTICA EN TINTOS

Cultivo líquido concentrado de bacterias lácticas para vinos tintos de calidad.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biolac Oeni T2 se caracteriza por el máximo respeto al carácter varietal del vino tanto a nivel analítico como sensorial está especialmente recomendado para la elaboración de vinos tintos de maceraciones largas y/o elevado contenido en polifenoles totales, dando excelentes resultados en fermentación maloláctica en barrica.
- Biolac Oeni T2 permite mantener la expresión frutal y floral de los vinos después de la fermentación maloláctica y acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- La aplicación de cultivos líquidos seleccionados Biolac Oeni T2 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 barrica con el vino a temperatura mayor a 18°C.
4. Distribuir uniformemente mediante agitación o remontado.

PRESENTACIÓN

Biolac Oeni T2 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 barrica (225 litros).

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 alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.