

MALOVIT B

ACTIVATEUR DE FERMENTATION MALOLACTIQUE POUR LES VINS BLANCS DIFFICILES

Levures inactivées spécifiques, parois de levures, éléments support.

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ **MALOVIT B** est un activateur qui a été mis au point pour l'amélioration de la fermentescibilité malolactique des vins de base de Champagne issus du Chardonnay.
- ◆ **MALOVIT B** compense en effet efficacement les carences naturelles de ces vins en certains acides aminés indispensables au bon développement des bactéries lactiques.
- ◆ **MALOVIT B** est un activateur de fermentation malolactique dont la formulation est destinée à améliorer la multiplication et la viabilité des bactéries lactiques sélectionnées après leur inoculation dans le vin.
- ◆ **MALOVIT B** convient particulièrement à la bactérie lactique VITILACTIC STARTER BL01.
- ◆ **MALOVIT B** permet d'assurer le déroulement complet de la fermentation malolactique avec sécurité et rapidité.
- ◆ **MALOVIT B** est recommandé pour une utilisation préventive.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ Dose conseillée : 20 g/hL à 30 g/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Pour 25 hL de vin, mettre en suspension 500 g de **MALOVIT B** dans 5 L à 10 L d'eau ou de vin. Agiter 2 à 3 minutes. Incorporer dans la cuve au vin au cours d'un remontage pour assurer une bonne répartition.
- ◆ Ajouter **MALOVIT B** juste avant l'ensemencement en bactéries lactiques sélectionnées.

LEGISLATION

- ◆ Dose maximale légale de **MALOVIT B** : 80 g/hL.
- ◆ Toutefois cette dose ne se justifie pas d'un point de vue œnologique.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 500 g (dose pour 25 hL).

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement

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.