

# 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 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

- ◆ Présentation : poudre
- ◆ Sachet de 0,5 kg (dose pour 25 hL)
- ◆ Sac de 2,5 kg (dose pour 125 hL)

### QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **MALOVIT B**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **MALOVIT B** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

### 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