



XXL Plus

starter fresco malolattico

Coltura batterica di elevata qualità e purezza, adatta alla fermentazione di grandi vini rossi strutturati. Garantisce elevata resistenza all'alcol ed alla SO₂ e ottime velocità di fermentazione. Non produce ammine biogene, non produce acidità volatile.



IDEALE PER

la fermentazione malolattica di vini rossi strutturati e vini bianchi di qualità



UTILIZZO DIRETTO

si presenta come una polvere fine di colore chiaro



XXL Plus

starter fresco malolattico

batteri malolattici liofilizzati "XXL Plus"

Nome commerciale: XXL Plus

Ceppo: *Oenococcus oeni*

Descrizione: coltura fresca concentrata e liofilizzata di batteri malolattici

Impiego: adatto alla fermentazione malolattica di vini rossi strutturati, vini bianchi di qualità

Aspetto: polvere fine di colore chiaro

Concentrazione: > 400 miliardi/g

Brettanomyces spp.: assenza certificata

Dosi consigliate: 1 g/hl

Temperatura consigliata: 18 - 24°C

Tolleranza alcool: 16,0 % vol.

Tolleranza pH: pH > 3,20

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

