

EXTREMO IT06

Lyofilizovaná kultúra baktérií *Oenococcus oeni*

CHARAKTERISTIKA

Kmeň baktérií Extremo IT06 bol vyšľachtený pre jeho evidentnú schopnosť adaptovať sa na veľmi ťažké rastové podmienky. Extremo IT06 je kultivácia baktérií *Oenococcus oeni* pripravená pre naočkovanie, ktorá sa môže použiť pre zaručenie rýchleho štartu a účinného ukončenia malolaktickej fermentácie. Kladný organoleptický dopad umožňuje zlepšenie tých odrodových vôní, ktoré sú pre vína typické a pre zvýšenie sofistikovanosti vína. Slabá intenzita maslovej chuti, jemných aróm a jeho schopnosť redukovať vnímanie horkej chute ho robí vhodným pre použitie aj pre biele vína:

- dlhá doba životnosti po naočkovaní do vína, vynikajúca schopnosť prevládnuť nad malolaktickou fermentáciou
- tolerancia voči alkoholu: 14% objemových
- odolnosť voči SO₂: 50 mg/l celkového, a 10 mg/l voľného obsahu
- umožňuje fermentáciu až do hodnoty pH 3.2
- vynikajúca aktivita pri nízkych teplotách
- nízka produkcia prchavej kyslosti a diacetylu

APLIKÁCIA

- zvládnutie malolaktickej fermentácie pri podmienkach nízkej teploty a pH
- zvýrazňuje odrodový charakter vín
- redukuje vnem horkastých príchutí
- biele vína: sofistikovanosť a elegancia organoleptického profilu

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Rozpustite 1 dávku pre 250 hl v 5 l (1 dávku pre 25 hl v 500 ml) vody pri teplote 20-25°C. Rehydratujte a miešajte počas 15 minút. Pridajte do vína. Masu homogenizujte. Udržujte teplotu pri 18-20°C až do konca malolaktickej fermentácie.

BALENIE A SKLADOVANIE

ESTREMO IT06 je k dispozícii v dávkach pre 25 hl a 250 hl.

Prípravok môže byť uchovávaný v chladničke pri 4°C počas 12 mesiacov, alebo v mrazničke pri -18°C počas 2 rokov.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.