

NATUFLORA OENOS

Bakterie jablečno-mléčného kvašení

Složení

Kmen bakterií *Oenococcus oeni*.

Vlastnosti

NATUFLORA OENOS pomáhá kontrolovat a rychle ukončit jablečno-mléčné kvašení za účelem dobré kvality odrůdového aroma, kulatosti a lepší chuti.

NATUFLORA OENOS provádí biologickou korekci kyselosti vín.

NATUFLORA OENOS se používá v kombinaci s bio-regulátorem NATUSTART MALO.

NATUFLORA OENOS aktivita > 1011 CFU/g.

Požadavky:

- SO₂ <10 mg/l
- teplota v rozmezí od 17 do 25 °C
- zbytkový cukr <5 g/l
- pH ≥3,3
- alkohol <14 objemových procent

Start při teplotě 20 °C po dobu minimálně 24 hodin.

Produkt je vyroben v souladu se standardy OIV technické normy, jak jsou uvedeny v Codex Oenologique International.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

Použití

Rozpusťte množství 1 balení (25 hl) přípravku v 15 litrech vína.

Upravte pH přípravkem pro korekci acidity REDUVIN-HYPACID.

Po rehydrataci celé množství přidejte do fermentační nádrže bez přístupu vzduchu.

Pro více detailů k optimalizaci použití kontaktujte náš technologický servis.

Dávkování

Dle velikosti sáčku.

Upozornění: minimálně 30 minut před použitím vyjměte kultury z chladničky nebo mrazničky a nechte v běžných podmínkách sklepního hospodářství.

Balení

10, 25 a 250 hl balení

Skladování

Skladujte při teplotě 2–4 °C (chladnička) maximálně 6 měsíců.

Skladujte při teplotě -15 °C po dobu 6–12 měsíců.

Produkt musí být uskladněn pouze v originálním balení bez přístupu vzduchu.

Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) není tento přípravek klasifikován jako nebezpečný.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách www.harapes.cz.

Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

Přeloženo volně z originálu společnosti Oenobiotech, originál na vyžádání. Datum poslední revize: 8.7.2018

Počet stran: 1