

Biostart® Vitale SK11®

Ferment malolactique pour tout type de vin

Qualité
ERBSLÖH

Caractéristiques : La fermentation malolactique (FML) spontanée, réalisée par des bactéries lactiques indigènes, reste imprévisible et diverses souches indésirables, responsables de déviations organoleptiques, peuvent interférer.

Biostart® Vitale SK11® est une souche de bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée, dont les caractéristiques naturelles et les conditions de productions spécifiques lui confèrent des performances remarquables : une grande vitesse de croissance, une résistance élevée à l'acidité, à l'alcool, aux basses températures ainsi qu'une tolérance à des teneurs de SO₂ rarement supportées par d'autres souches de bactérie.

Sa concentration très élevée (>10¹¹CFU/g) et sa vitalité lui confèrent d'excellentes qualités d'implantation et de départ en fermentation malolactique.

Biostart® Vitale SK11® est parfaitement adaptée au lancement de la fermentation malolactique dans les vins blancs et rouges.

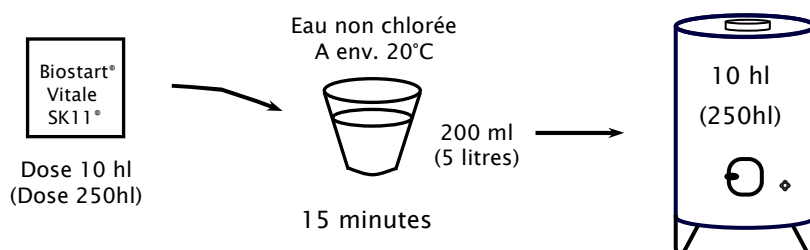
Biostart® Vitale SK11®, affine et arrondit la structure des vins et enrichit leur palette aromatique.

Mode d'emploi :

Les meilleures conditions seront obtenues avec des vins présentant les limites suivantes :

- SO₂ total < 60 mg/l
- SO₂ libre ≤ 15 mg/l (une valeur égale ou proche de 0 sera)
- pH ≥ 3
- température d'inoculation ≥ 16°C
- alcool ≤ 15,5 % vol

Biostart® Vitale SK11® s'incorpore dans le vin après simple réhydratation.



Les chiffres entre parenthèses correspondent au traitement d'une cuve de 250 hl.

Les meilleurs résultats seront obtenus en ajoutant Biostart® Vitale SK11® juste après la fin de la fermentation alcoolique.

L'utilisation simultanée de l'activateur Bactistart, favorisera l'implantation de Biostart® Vitale SK11® et le déroulement de la FML.

Conditionnement : Sachet-dose pour traiter 10 hl de vin.

Sachet-dose pour traiter 250 hl de vin.

Conservation : Biostart® Vitale SK11® se conserve 30 mois au congélateur, 18 mois à + 4°C.