

EXTREMO IT06

Coltura liofilizzata di *Oenococcus oeni*.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Il ceppo Estremo IT06 è stato selezionato per la sua evidente capacità di adattarsi a condizioni di sviluppo difficili. Estremo IT06 è una coltura di Oenococcus oeni ad utilizzo immediato, il suo utilizzo garantisce un rapido avvio ed una efficace conclusione della fermentazione malolattica. Il positivo impatto organolettico permette lo sviluppo degli aromi varietali tipici del vitigno e l'aumento della complessità dei vini. La ridotta intensità delle note burrate, la finezza di aromi e la capacità di attenuare le sensazioni gustative amare ne raccomandano l'utilizzo anche sui vini bianchi.

Bassa produzione di acidità volatile e di acetile

Alto tasso di sopravvivenza dopo l'inoculo nel vino, ottima capacità di dominare la FML.

Tolleranza all'alcol: 15% vol.

Resistenza all' SO₂: 50 mg/L di totale e 10 mg/l di libera

Permette la fermentazione fino a pH 3,2

Eccellente attività a basse temperature

APPLICAZIONI

Vini rossi e bianchi: finezza ed eleganza del profilo organolettico

Gestione della fermentazione malolattica in condizioni di temperatura e pH bassi

Vini in cui si desidera esaltare il carattere varietale

Vini in cui si vogliono ridurre le sensazioni amare

MODALITA' D'USO

Reidratate una dose da 25 hl in 500 ml di acqua (con basso contenuto di cloro) a 20 – 30° C per 20 – 30 minuti. Aggiungere la sospensione al vino da trattare ed omogeneizzare la massa tramite rimontaggio al chiuso. Mantenere la temperatura del vino sopra i 18° C (non oltre i 25° C, soprattutto se l'alcol è elevato).

Assicurarsi di aver aggiunto un nutrimento specifico per batteri lattici, CREFARM ML, in dose di 15-20 g/hl.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

EXTREMO IT06 è disponibile in buste per l'inoculo di 25 e di 250 hl di vino.

Il preparato può essere conservato in frigorifero a 4°C per un anno o in congelatore a -18°C per due anni.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.