

# EXTREMO X 03

Coltura liofilizzata multiceppo di *Oenococcus oeni*.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

EXTREMO X 03 è una coltura multiceppo di *Oenococcus oeni* selezionata per le sua elevata capacità di consumo dell'acido malico e per la sua influenza positiva sulle caratteristiche organolettiche del vino.

*I migliori risultati si ottengono con temperature superiori a 18°C, SO<sub>2</sub> libera inferiore a 10 mg/l e con l'uso di un nutrimento specifico, come CREA-FERM ML*

*I vini inoculati con EXTREMO X 03 conservano una buona struttura tannica e una maggior stabilità del colore al termine della fermentazione malolattica, rispetto ai testimoni nei quali la fermentazione malolattica è avvenuta spontaneamente. EXTREMO X 03 ha effetto positivo anche sull'insorgenza di fenomeni riduttivi che si manifestano talvolta al termine della fermentazione malolattica.*

## APPLICAZIONI

*Selezionato per l'induzione della fermentazione malolattica nei vini rossi, EXTREMO X 03 ha dato ottimi risultati anche nell'inoculo di vini bianchi e base spumante, nei quali le condizioni di pH sono generalmente più difficili per lo sviluppo dei batteri lattici.*

*Si consiglia l'uso al termine della fermentazione alcolica, immediatamente dopo la svinatura o il primo travaso.*

## MODALITA' D'USO

*I batteri lattici EXTREMO X03 possono essere utilizzati seguendo il protocollo di "Riattivazione Rapida" messa a punto da EVERINTEC. E' raccomandato l'uso di CREA-FERM ML come attivante specifico dei batteri lattici.*

*Mantenere la temperatura a 18-20° C fino alla fine della fermentazione malolattica.*

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

*EXTREMO X 03 è disponibile in buste per l'inoculo di 20 e di 100 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.