

EXTRAFLORE

BACTERIA

Bactérias sem fase de reactivação.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

EXTRAFLORE é uma preparação bacteriana liofilizada que permite efectuar a fermentação maloláctica dos vinhos.

EXTRAFLORE permite estabilizar a cor, limitar os riscos de odores enxofrados e limitar os riscos de sensações tanínicas agressivas (adstringência excessiva e amargor).

MODO DE UTILIZAÇÃO E PRECAUCOES DE EMPLEO

Rehidratar o conteúdo da saqueta num volume de água não clorada (temperatura 20 °C). Após a rehidratação, inocular rapidamente a suspensão directamente no vinho.

- Para uma inoculação no vinho final: Condição para um bom desenvolvimento da FML

Álcool: tolerância até 14% vol.

SO₂ livre: ausência

SO₂ total : <40 ppm

pH : > 3,20

- Para uma inoculação por co-inoculação com leveduras :

SO₂ total : < 50 mg/L

24 horas após a inoculação das leveduras.

CARACTERISTICAS

- População viável : > 1.10¹¹ UFC/g

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Dose para 2,5 hL, 25 hL e 250 hL

EXTRAFLORE deve ser conservada no frio.

O pó mantém as suas características pelo menos 30 meses, após a data de produção, se for conservado a temperatura de -20 °C e 18 meses se for conservada a uma temperatura de 4 °C.

Pelo contrário, depois de aberto um saco deve ser utilizado imediatamente, porque o pó liofilizado é higroscópico e as bactérias perdem muito rapidamente a sua actividade.

O acondicionamento em sacos de alumínio permite conservar as bactérias ao abrigo da luz e da humidade.