



MALOVIT B

Activateur de fermentation pour les vins blancs difficiles

APPLICATIONS

MALOVIT B est un activateur mis au point pour l'amélioration de la fermentescibilité des vins issus de cépage Chardonnay.

MALOVIT B compense en effet efficacement les carences naturelles du Chardonnay en certains acides aminés indispensables au bon développement des micro-organismes.

MALOVIT B est un activateur de fermentation dont la formulation est destinée à améliorer la multiplication et la viabilité des microorganismes sélectionnés après leur inoculation à la cuve.

MALOVIT B permet d'assurer le déroulement complet des fermentations avec sécurité et rapidité.

MALOVIT B est recommandé pour une utilisation préventive.

DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 20 g/hL à 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Mettre en suspension proportionnellement 1 kg de **MALOVIT B** dans 10 L d'eau.

Agiter 2 à 3 minutes.

Incorporer dans la cuve au cours d'un remontage pour assurer une bonne répartition.

Ajouter **MALOVIT B** juste avant l'ensemencement des micro-organismes sélectionnés.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g

Sac de 2,5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.