

ACTIMALO

● OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

● APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

ACTIMALO est un nutriment naturel pour les bactéries lactiques à base de levures inactivées sélectionnées.

ACTIMALO apporte les acides aminés assimilables, vitamines et facteurs de croissance nécessaires à la multiplication des bactéries. Il permet ainsi de réduire la phase de latence et de favoriser le déroulement de la FML dans le cas de vins difficiles (vins très clarifiés, vins dont la fin de FA a présenté des difficultés)

Toutefois, lorsque plusieurs facteurs limitants se cumulent, **ACTIMALO** ne sera peut être pas performant.

● MISE EN ŒUVRE

Mélanger **ACTIMALO** à 2 litres de vin et incorporer le mélange au vin avant les bactéries.

● DOSE D'EMPLOI

- 10 g/hL

● CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Dose pour 25 hL de vin ; 1 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.