



MaloStar® Nutri

Nutriment pour la fermentation malolactique

Description du produit

MaloStar® Nutri apporte les éléments nutritifs aux cultures de bactéries lactiques et permet ainsi un départ et un déroulement rapide de la fermentation malolactique.

Produit conforme au règlement (UE) 2022/68 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Composition	MaloStar® Nutri est une formulation à base de dérivés de levures inactivés riches en acides aminés, de polysaccharides de parois de levures et de cellulose.
Recommandation	<ul style="list-style-type: none">• Les souches d'Oenococcus oeni sont incapables d'assimiler l'azote ammoniacal inorganique. MaloStar® Nutri apporte au vin des composés azotés facilement assimilables par les bactéries. Ceci est particulièrement important dans les années sèches ou pour des vins fermentés avec une souche de levure exigeante.• Les polysaccharides des parois cellulaires de la levure ont un impact positif sur la fermentation malolactique en complexant les tanins qui ont un effet inhibiteur sur les bactéries de fermentation malolactique.• MaloStar® Nutri contient, en plus de l'azote et des polysaccharides, d'importants oligo-éléments et vitamines, qui jouent un rôle important en tant que cofacteurs dans la fermentation malolactique.
Dosage	<ul style="list-style-type: none">• Il est recommandé d'apporter 20 g/hl de MaloStar® Nutri
Mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none">• Délayer le contenu du sachet de MaloStar® Nutri dans de l'eau tiède et l'ajouter directement au vin avant inoculation de la culture bactérienne.

Conservation

Conserver au sec et au frais. Les emballages entamés devront être refermés hermétiquement et consommés rapidement.