



DROŹDŹE METSCHNIKOWIA PULCHERRIMA, OENOFERM® MPROTECT



Drożdże *Metschnikowia pulcherrima*, do bioprotekcji.

Innowacyjna bioprotekcja przed niepożądanymi działaniami mikrobiologicznymi. Wczesne zastosowanie Oenoferm® MProtect skutecznie hamuje namnażanie się dzikich drożdży, grzybów i bakterii.

W skrócie:



- Tolerancja na alkohol 6,0% obj.
- Temperatura fermentacji 4 - 10°C
- Wpływ na MLF Neutralny
- Zapotrzebowanie na azot Niskie
- Zakres zastosowania: bioochrona owoców, moszczu
- Profil aromatu: zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych posmaków w późniejszych winach, takich jak lotne kwasy lub octan etylu

Cechy szczególne

- Zastępuje możliwe wykorzystanie SO₂, zmniejszając w ten sposób ogólny bilans SO₂
- Korzystne jest jak najwcześniejsze zastosowanie, czyli dozowanie do pojemników transportowych, moszczu
- Może być aplikowany na powierzchnie kombajnów, maszyn, stołów sortujących itp.
- Może być użyta w czasie zimnej maceracji 5-15C

Dawkowanie 2 - 7 g/100 L

Jednostka opakowania 0,5 kg