

Tera Co-In

Bactérie *Oenococcus Oeni*

Pour le départ de la fermentation malo-lactique des vins rouges et blancs durant la fermentation alcoolique.

Applications Oenologiques

Bactérie très résistante en milieu difficile. Supporte des vins rouges très structurés. Très bonne tolérance à l'alcool (16% vol). Vitesse de fermentation optimal. Conserve les saveurs fruitées. Ne produit pas d'amine biogène.

Mise en oeuvre

- Dissoudre dans 5x son volume d'eau minérale (Sans chlore) à 20°C.
- Ajouter au moût en fermentation.

A conserver à -18°C. Ouvrir le sachet seulement avant l'emploi.

Caractéristiques techniques

Aspect : Poudre beige

Concentration : >400 milliard UFC/gr

Dosage optimal : 0.5g/hl

Température optimal : 18 à 23°C

Tolérance a l'alcool : 15% vol.

Tolérance au pH : > 3.2

Tolérance au SO₂ : Haute < 10mg/l

