

# NUTRIFLORE FML

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Nutriente optimizado para acelerar la fermentación maloláctica

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**NUTRIFLORE FML** es un nutriente natural para las bacterias lácticas basadas en levaduras inactivas seleccionadas por su riqueza en nutrientes y factores de supervivencia.

**NUTRIFLORE FML** además de aportar los elementos necesarios para una correcta proliferación de las bacterias en el medio (aminoácidos, minerales y vitaminas), presenta sobre todo péptidos específicos que permiten mejorar su resistencia a la acidez del vino. La presencia de dichos péptidos ha permitido triplicar en determinadas condiciones la velocidad de realización de la fermentación maloláctica.

Por ello, **NUTRIFLORE FML** es especialmente eficaz en vinos con un pH bajo (<3,4).

### ↓ APLICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosificación: 20 g/hL.

Incorporar **NUTRIFLORE FML** 48 horas antes de la siembra de bacterias enológicas o, en su defecto, en el momento de la inoculación.

Para una correcta homogeneización, suspender previamente en un pequeño volumen de agua o de vino.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

Levaduras inactivas: contenido en nitrógeno orgánico < 10 % de materia seca.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg.

Guardar en un lugar seco a temperatura templada, exento de olores. Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede ser conservado.