



BATTERI E NUTRIENTE PER FML

#Oeni

OeniNext Power

COLTURA DI BATTERI LATTIVI EFFICACE NEL CONDURRE LA FERMENTAZIONE MALO-LATTICA IN VINI AD ALTA GRADAZIONE ALCOLICA.



VANTAGGI

- Breve tempo di latenza.
- Regolare conduzione della FML anche in vini ad alto grado alcolico.
- Bassa produzione di acetato di etile.
- Bassissima produzione di ammine biogene.
- Nessun rischio di innalzamento dell'acidità volatile.
- Ottimi risultati sensoriali.
- Adatto al co-inoculo.



CHE COS'È

coltura costituita da 2 ceppi differenti di **Oenococcus Oeni**. Le differenti caratteristiche garantiscono una forte dominanza del mezzo anche in presenza di batteri indigeni o batteriofagi e un regolare conduzione della FML.



DOSAGGIO

Pacco monodose per volume da 25 o da 250 hl.



MODALITÀ D'USO

- Togliere dal congelatore circa 30 minuti prima dell'utilizzo.
- Aggiungere direttamente al vino da trattare *.
- Garantire l'omogeneizzazione con un breve rimontaggio.
- Si consiglia l'utilizzo abbinato di **NutriNext Oeni** (15 g/hl), nutriente specifico per l'ottimizzazione della FML.

***in alternativa si può effettuare un breve protocollo di reidratazione:**

- Utilizzare acqua fredda fra 10 – 15°C (non superare i 20°C!)
- L'acqua deve essere priva di cloro – usare acqua minerale.
- Disperdere la coltura sulla superficie dell'acqua, mescolare delicatamente.
- Attendere 5-10 minuti e aggiungere al vino da trattare. Non superare mai i 10 minuti – i batteri iniziano a morire!



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Scatola con 2 buste per l'inoculo di 25hl cadauna.

Busta per l'inoculo di 250 hl.

Conservare in luogo asciutto e a temperatura inferiore a -18°C.

Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere usato interamente.

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it



BATTERI E NUTRIENTE PER FML

#0eni

DICHIARAZIONE E CONFORMITÀ



| | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conformità a norme | Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale. |
| Ammesso per la preparazione vini biologici | Sì <input checked="" type="radio"/> No <input type="radio"/> |
| OGM | Non contiene OGM, non proviene da OGM. |
| Confezione | Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti. |
| Origine del prodotto | Europa |
| Etichettatura | Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta. |
| Allergeni | Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free) |

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258
 Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990
www.vinext.it - info@vinext.it