



BATTERI E NUTRIENTE PER FML

#Oeni

OeniNext

COLTURA DI BATTERI MALOLATTICI PER CONDURRE UNA FERMENTAZIONE MALOLATTICA VELOCE E SICURA



VANTAGGI

- Breve tempo di latenza.
- Regolare conduzione della FML.
- Bassa produzione di acetato di etile e di acidità volatile.
- Bassissima produzione di ammine biogene.
- Ottimi risultati sensoriali.
- Adatto al co-inoculo.



CHE COS'È

Ceppo selezionato di **Oenococcus Oeni** con caratteristiche specifiche che garantiscono una forte dominanza del mezzo anche in presenza di batteri indigeni o batteriofagi. L'uso di OeniNext aiuta ad una conduzione regolare della FML.



MODALITÀ D'USO

- Togliere dal congelatore circa 30 minuti prima dell'utilizzo.
- Reidratare in acqua fredda con la seguente procedura:
 - Aggiungere i batteri all'acqua (1 litro d'acqua per ogni 50 hl di vino da inoculare).
 - 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!
- Dopo l'aggiunta 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.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Kit per l'inoculo di 50hl.

Kit per l'inoculo di 250 hl.

Conservare in congelatore a temperatura inferiore a -20°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

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

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