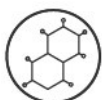




CARATTERISTICHE GENERALI

NUTRIFLORA è un attivante – nutriente totalmente naturale e altamente performante che permette di apportare ai batteri lattici un nutrimento completo di tutti gli elementi necessari a garantire la migliore performance. Grazie alla sua specifica formulazione permette di ridurre i tempi di fermentazione malolattica e i rischi di arresti della stessa.



COMPOSIZIONE

100% Autolisato di lievito.



DOSI E MODALITÀ D'USO

NUTRIFLORA si aggiunge al vino nel momento dell'inoculo con i batteri malolattici: dissolvere preventivamente il contenuto di una busta in 5L di acqua tiepida e, successivamente, versare il prodotto in vasca o botte. Trova impiego come regolatore ed attivante dei batteri durante la fermentazione malolattica nei vini rossi.



CODICE PRODOTTO

0101AC.00030	250 hL
0101AC.00033	25 hL



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Per una conservazione ottimale, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 20°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo, chiudere ermeticamente la confezione.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.