

I batteri Lattici



Per una fermentazione malo-lattica
controllata e sicura

Inobacter

Inobacter è stato selezionato per la qualità delle sue prestazioni globali e per la sua capacità di dare inizio alla fermentazione malo lattica nei **vini più difficili**.

Il ceppo Inobacter è notevole per la sua **resistenza a pH bassi** e per la sua **elevata attività malo lattica**.

Il suo utilizzo comporta la preparazione di un pied de cuve.

Inoflore BL

L'Inoflore BL è un batterio a **inoculo diretto per i vini bianchi**. Può essere aggiunto direttamente al vino senza riattivazione.

Permette di ottenere vini **meno amari**, più **corposi** e **fruttati**.

Non produce ammine biogene

Inoflore R

Il ceppo Inoflore R è consigliato per la fermentazione malo lattica **dei vini rossi**, attraverso l'inoculo diretto.

Grazie al suo **alto livello d'inoculo**, garantisce una fermentazione malo lattica completa.

La sua neutralità aromatica permette di **conservare le caratteristiche**, i diversi aromi e l'aspetto fruttato dei vini.

Extraflore R

Extraflore R è stato selezionato per dare inizio rapidamente alla fermentazione malo lattico nei vini rossi. Permette di **stabilizzare il colore** e la **struttura fenolica** dei vini rossi.

Sviluppa anche le **caratteristiche di fruttato**, limita i rischi d'astringenza eccessiva e di amaro.



INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com