

Coltura : **TERA - Hola**

Coltura starter malolattica di elevata qualità e purezza selezionata per condurre la fermentazione malolattica in vini di grande pregio delle più vocate zone vitivinicole del mondo. Produce aromi fruttati e complessi e dona morbidezza al palato.

Coltura TERA HOLA è un NUOVO starter concentrato liofilizzato che contiene un ceppo di batteri lattici isolato dall'Università di Barcellona nella zona più vocata della Rioja.

Il ceppo possiede una ottima adattamento alle condizioni difficili come le basse temperature, il grado alcolico elevato e la solforosa libera.

Una delle sue caratteristiche più apprezzate è la assenza di aromi terrosi o erbacei e l'assenza di produzione di diacetile.

Non produce ammine biogene e potenzia gli aromi varietali e fruttati dei vini.

Coltura: TERA HOLA

- **TERAWine Plus** è una nuova
- linea di microrganismi isolati,
- selezionati, studiati e prodotti da
- **Teracell** interamente in Italia.

Descrizione: coltura starter concentrata e liofilizzata

Composizione: singolo ceppo di *Oenococcus oeni*.

Attitudine: tutti i tipi di vino

Aspetto: polvere fine color crema

Conta cellulare per HI: 4×10^{11} ufc/HI.

Lieviti, muffe e batteri acetici: < 30 ufc/gr

Tolleranza al pH: 2,90

Temperatura consigliata: 17-25°C

Shelf-life: T° < -18°C, 24 mesi dalla data di produzione,
T° = +4°C, 6 mesi dalla data di produzione.

Tolleranza alcol: 16,50 % Vol.

Supporto maltodestrine

Consigli di utilizzo: aprire lo starter utilizzando l'apposita linguetta, diluire 1:10 in acqua naturale NON clorata e attendere 15 minuti per la reidratazione del microrganismo prima di utilizzare.

Produced by

