

# Cultura : Tera - Vigna C

**TeraWine Plus** è una linea di microrganismi per il settore enologico isolati, selezionati studiati e prodotti da **Teracell**® interamente in Italia.

**Tera Vigna C** è una coltura pura, concentrata e liofilizzata che contiene un singolo ceppo di *Oenococcus oeni*, ideale per l'enologia. Il microrganismo è stato selezionato dalla famosa Vigna Monfortino di Giacomo Conterno in Monforte d'Alba.

Lo specifico ceppo e la sua carica microbica sono state attentamente studiate per garantire una rapida conversione dell'acido malico e per resistere alle importanti condizioni avverse di questi grandi vini tra cui l'alcol elevato e la concentrazione tannica, assicurando un processo veloce e completo. L'utilizzo di **Tera Vigna C** garantisce aromi intensi e persistenti soprattutto se utilizzato nelle fasi di affinamento in legno, conferendo uno stile classico al vino.

# Coltura: Tera - Vigna C

- **Tera Wine** è una innovativa linea di
- microrganismi isolati, selezionati e
- riprodotti interamente in Italia.
- 
- 
- 

Descrizione : coltura malolattica pura, concentrata e liofilizzata.

Composizione: singolo ceppo di *Oenococcus oeni* isolato in Italia.

Supporto: maltodestrina.

Aspetto: polvere fine color beige.

Conta cellulare per Hl. :  $4 \times 10^{11}$  ufc.

Lieviti, muffe e batteri acetici: assenti

Tolleranza al pH: 3,20

Temperatura consigliata: 20 - 32°C

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

Attitudine: inoculo sequenziale e co-inoculo

Tolleranza all'alcool: 17,0 % Vol.

**Consigli di utilizzo:** reidratare 1:10 in acqua naturale NON CLORATA per 15 minuti a temperatura ambiente, aggiungere direttamente al vino senza ossigenare.

Produced by

