

# Coltura : TERA - Multi

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

**Tera Wine Multi** è uno starter concentrato liofilizzato che contiene più ceppi di *Oenococcus oeni*, studiati per condurre la fermentazione malolattica in tutti i tipi di vino.

Questa coltura batterica di elevata purezza è in grado di garantire una fermentazione veloce e completa anche in condizioni poco favorevoli.

Garantisce ottima resistenza all'alcol ed alla anidride solforosa anche alle basse temperature e contribuisce alla formazione di aromi stabili fruttati e freschi.

Non produce ammine biogene.

**Tera Wine Acid** può essere utilizzato con inoculo sequenziale o Co-inoculo.

# Culture:

## TERA - Acid

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

**Descrizione:** coltura starter concentrata e liofilizzata di batteri lattici.

**Composizione:** tre ceppi diversi di *Oenococcus oeni*.

**Attitudine:** tutti i tipi di vino

**Aspetto:** polvere fine color crema

**Conta cellulare per HI:**  $4 \times 10^1$  ufc/Hi.

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

**Tolleranza al pH:** 3,30

**Temperatura consigliata:** 19-27°C

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

**Tolleranza alcol:** 155,0 % 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.

