

## Coltura : **TERA - Plus**

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

**Tera Wine Plus** è uno starter concentrato liofilizzato che contiene un singolo ceppo di *Oenococcus oeni*, ideale per l'enologia. Il microrganismo selezionato e la sua carica microbica sono particolarmente indicati per la buona resistenza all'alcol ed ai polifenoli. Questa coltura batterica di elevata purezza è stata studiata per la fermentazione malolattica di vini dalla grande struttura tannica. Garantisce ottima resistenza all'alcol ed alla SO<sub>2</sub> e buone velocità di fermentazione contribuendo alla formazione di aromi fruttati e intensi. Il ceppo di *Oenococcus oeni* selezionato assicura la rapida riduzione dell'acido malico, e dona morbidezza al palato. **Tera Wine Plus** può essere utilizzato con inoculo sequenziale o Co-inoculo.

# Coltura: Tera - Plus

- **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 crema

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

Lieviti, muffe e batteri acetici: assenti

Tolleranza al pH: 3,20

Temperatura consigliata: 20 - 27°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: 16,0 % 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

