

ML Initium

Complément nutritif concentré pour la nutrition des micro-organismes mis en œuvre lors de la phase de réactivation malolactique

1. Application

ML Initium est un complément nutritif destiné aux microorganismes (levures et bactéries) mis en œuvre lors de la préparation du milieu de réactivation nécessaire à l'ensemencement d'un pied de cuve malo pour vin blanc à pH inférieur à 3.10.

ML Initium est une préparation à base d'écorce de levure et de levures inactivées riches en acides aminés nécessaires au bon développement des microorganismes sélectionnés.

ML Initium est naturellement riche en vitamines et minéraux.

2. Propriétés microbiologiques et œnologiques

ML Initium permet d'amener le pH du milieu de réactivation à une valeur comprise entre 3,2 et 3,5 (il n'est donc pas nécessaire de contrôler le pH dans ces conditions).

ML Initium permet une bonne adaptation au milieu, une mise en activité rapide et une bonne multiplication des microorganismes mis en œuvre.

3. Dose d'emploi

5 à 10g/L de milieu de réactivation en fonction du pH et de la teneur en acide malique du vin à ensemercer.

4. Mode d'emploi

Ajouter l'activateur **ML Initium**, de préférence dans une partie de l'eau chaude avant son incorporation dans le moût, pour faciliter sa dispersion. Introduire ensuite, sans réhydratation préalable en « pluie », les levures et les bactéries en agitant le milieu.

Suivre le protocole de mise en œuvre préparé par votre œnologue ou le Comité Champagne ("Le Vigneron Champenois" – juin 2016)

5. Conditionnement

Sachet de 500g et de 2.5kg

6. Conservation

Conserver hors sol, dans son emballage d'origine non ouvert à température modérée, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

Emballage ouvert, le maintenir à l'abri de l'humidité et l'utiliser rapidement.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits, celui-ci est donc susceptible d'évoluer et ne constitue pas un engagement contractuel.