

# Batteri Lallemand

ora più *Semplici* che mai!



## Facili nell'utilizzo

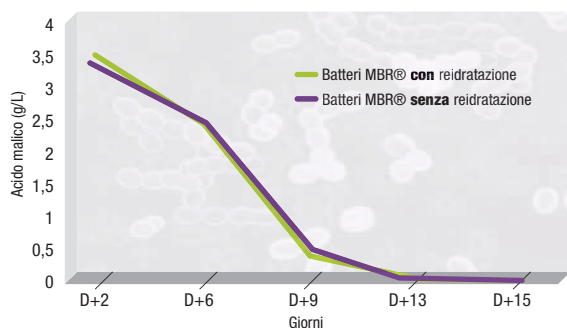


**La reidratazione non è più necessaria: basta aprire e aggiungere al mosto o vino!**

L'expertise di Lallemand nella produzione di batteri selezionati oggi rende possibile una maggiore flessibilità di utilizzo. Grazie all'ottimizzazione del processo produttivo, i batteri **MBR® possono essere utilizzati anche senza reidratazione.** Due anni di esperienze in cantina hanno confermato l'efficacia di questa procedura in tutto il mondo!

**Nessuna differenza di cinetica fermentativa tra inoculo dei batteri MBR® con o senza reidratazione.**

Identica velocità di fermentazione malolattica



## Semplici nella logistica



**Spedizione refrigerata non più indispensabile**

La qualità e le prestazioni dei batteri MBR® e 1-STEP® sono garantite anche quando c'è un'interruzione della catena del freddo per un breve periodo di tempo. **Questi batteri sono liofilizzati e non congelati, pertanto non vi è alcun rischio legato allo scongelamento o all'esposizione a temperature elevate, purché non superiori a 25° C.** I nostri controlli confermano come la qualità del prodotto non venga compromessa nemmeno dopo una conservazione di due o tre settimane a temperature non superiori ai 25° C. In queste condizioni i batteri, oltre all'alto numero di cellule vitali, mantengono inalterate sia la loro capacità di sopravvivenza che la loro efficacia dopo l'inoculo.

Per non inficiare qualità e conservabilità dei batteri Lallemand vanno evitate esposizioni a temperature superiori ai 30° C.

**Nessuna necessità di attrezzature speciali per lo stoccaggio**

La shelf-life dei batteri Lallemand MBR®, 1-STEP® e STANDARD è ora più lunga: fino a 36 mesi se conservati a -18 °C, 18 mesi se conservati a 4 °C. Per la conservazione sono sufficienti i normali frigoriferi o congelatori per uso domestico.