

PER SAPERNE DI PIÙ

Presa di spuma

Evitare la fermentazione malolattica



BASI SPUMANTE	10-20 g/hL
STABILIZZAZIONE POST FML	20-30 g/hL

Degradazione dell'acido malico, produzione di acido lattico e sviluppo di batteri lattici in vino inoculato con PN4 (1 g/hL) e seguito per 20 giorni.

