



LAKTIA™

Vratite svježinu
vašim vinima



Laktia™ je prirodna alternativa dokiseljavanju. **Laktia**™ je čista kultura *Lachancea thermotolerans*, koju je Lallemmand Oenology odabrao zbog svojih jedinstvenih svojstava proizvodnje visoke razine mliječne kiseline tijekom fermentacije. Koristi se u sekvencijalnoj inokulaciji sa *Saccharomyces cerevisiae* kvascem za crno vino, **Laktia**™, stvarajući značajnu količinu mliječne kiseline, prirodno je sredstvo za naglašavanje svježine i balansa u crnom vinu.

Prirodna rješenja koja dodaju vrijednost svijetu vinarstva / www.lallemmandwine.com

