

4

raisons qui font de **ML Prime™** une bactérie œnologique révolutionnaire unique

Un accompagnement technique approprié

Notre connaissance accrue des performances de ML Prime™ dans différentes conditions œnologiques renforce notre conseil d'utilisation

4

1

Une souche « pépète »

Issue d'une sélection de centaines de *Lactiplantibacillus plantarum*, ML Prime™ a des propriétés œnologiques uniques et inégalées

2

Un savoir-faire de producteur

Optimisation d'un procédé très spécifique qui favorise l'activation du pool enzymatique de ML Prime™, nécessaire à la consommation rapide de l'acide malique

3

Un engagement qualité fort

Pour assurer l'efficacité de ML Prime™, l'activité malolactique de chaque lot produit est validée en micro-vinification

ML Prime™

L'assurance d'une fermentation malolactique ultra-rapide sans risque de volatile