




Reactores para cada bodega según entrada de mosto

BENEFICIOS

- Mejor calidad y vitalidad del inóculo. Generación de levaduras / bacterias lácticas nuevas, sanas y no dañadas.
- Gran vitalidad. Aumento de expresión en los vinos.
- Gran ahorro en levaduras y bacterias lácticas, tanto comerciales como autóctonas seleccionadas.
- Arranque de fermentación maloláctica más temprana y con menos días de fermentación.
- Menos posibilidad de defectos en los vinos (oxidación, pérdidas de color y frutalidad).
- Automatización del crecimiento, aclimatación y mantenimiento de la levadura para segunda fermentación.

Opciones	Litros mosto/día								
	50.000	100.000	200.000	300.000	400.000	500.000	600.000	700.000	800.000
Opción 1		 	 	 	 	 	 	  	 
Opción 2	—			  		  	—	 	   
Amortización en años	3 - 5	2 - 4	2 - 3	2	1 - 2	1	1	1	1

