

MaLOFerm Plus

Coltura batterica di *Oenococcus oeni* per fermentazione malolattica in condizioni difficili.

ORIGINE

Batteri *Oenococcus oeni* selezionati da Oenobrand, Francia.

APPLICAZIONI

Batteri per completare la fermentazione malolattica in condizioni di pH basso, elevata solforosa e forte gradazione.

- Inoculo sequenziale
- Vini rossi e bianchi premium
- Minima o nessuna produzione di diacetile
- Mantenimento della freschezza e del carattere varietale del vino
- Breve fase di latenza e buona cinetica fermentativa
- Nessuna produzione di amine biogene

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tolleranza alla temperatura: 14 °C

pH: > 3.1

SO₂ totale all'inoculo: < 60 mg/L

Tolleranza all'alcool: 16% (v/v)

ISTRUZIONI PER L'USO

NONE RICHIESTA LA REIDRATAZIONE. Per una migliore dispersione, sciogliere il contenuto di un sacchetto in 500 mL di acqua non clorata a 20 °C, per 15 minuti al massimo. Agitare delicatamente per una buona distribuzione. Inoculare i batteri dopo la conclusione della fermentazione alcolica.

DOSAGGIO: 1 g/hL

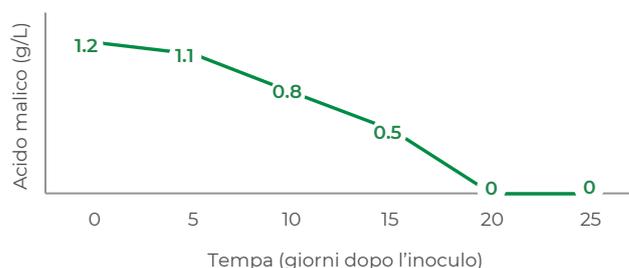
CONSERVAZIONE

Il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4 °C o per 36 mesi a -18 °C.

Parametri analitici del vino prima dell'inoculo dei batteri

Alcol (%)	14.7
Acidità volatile (g/L)	0.39
Acidità totale (g/L)	9.0
pH	3.2
Zuccheri residui (g/L)	0.75
SO ₂ totale (mg/L)	27.9
Acido malico (g/L)	1.2

Degradazione dell'acido malico (g/L) con inoculo sequenziale in vino Nebbiolo (Italia)



DISTRIBUTORE |



DISCONOSCIMENTO: Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.