

MaLOFerm *Bouquet*

Una coltura versatile di batteri *Oenococcus oeni* per aumentare la qualità e gli aromi durante la fermentazione malolattica nei vini rossi e rosati.

ORIGINE

Batteri *Oenococcus oeni* selezionati da Oenobrand, Francia.

APPLICAZIONI

Coltura batterica che aumenta la qualità durante la fermentazione malolattica amplificando le note di frutti rossi, neri, tropicali e agrumi, così come i sentori floreali. Al palato i vini risultano con più volume, più persistenti e rotondi.

- Co-inoculo ed inoculo sequenziale
- Vini rossi e rosati di qualità
- Bassa produzione di diacetile
- Breve fase di latenza e buona cinetica di fermentazione
- Bassa produzione di AV
- Nessuna produzione di ammine biogene

CARATTERISTICHE TECNICHE

Temperatura tollerata: 18 °C

pH: > 3.25

SO₂ totale all'inoculo: < 45 mg/L

Tolleranza all'alcol: 15% (v/v)

MODALITÀ D'USO

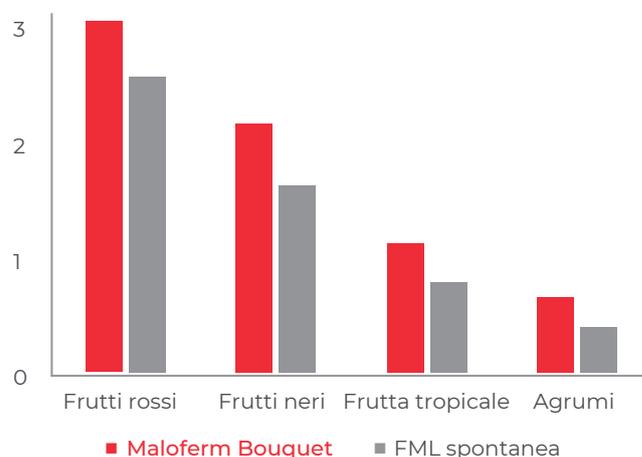
NESSUNA REIDRATAZIONE RICHIESTA. Per una migliore distribuzione, una bustina in 500 mL di acqua non clorata a 20 °C, per 15 minuti al massimo. Mescolare delicatamente per omogeneizzare. Inoculare i batteri dopo il completamento della fermentazione alcolica. Adatto anche per il co-inoculo.

DOSE: 1 g/hL

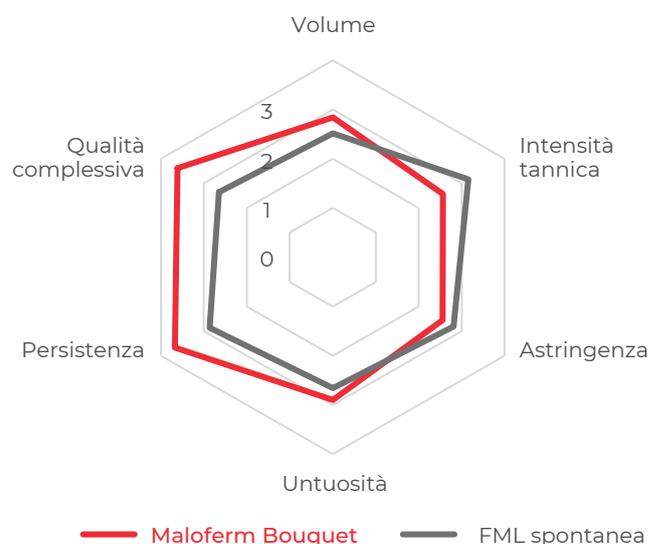
CONSERVAZIONE

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

Incremento del fruttato in un Tempranillo spagnolo: panel di degustazione



Incremento della qualità e della morbidezza in un Tempranillo spagnolo: panel di degustazione



DISTRIBUTORE |



DICHIARAZIONE DI NON RESPONSABILITÀ: Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia né facciamo alcuna dichiarazione sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. L'utilizzatore è responsabile per determinare la pertinenza e stabilire lo status legale dell'utilizzo voluto dei nostri prodotti.