

MaLOFerm Vintage

Una versatile coltura di batteri *Oenococcus oeni* per una fermentazione malolattica affidabile e migliorativa della qualità nei vini bianchi, rossi e rosati.

ORIGINE

Batteri *Oenococcus oeni* selezionati da Oenobrand, Francia.

APPLICAZIONI

Una coltura batterica versatile e robusta per completare una fermentazione malolattica sicura, affidabile e migliorativa della qualità. Questa coltura batterica aumenta la qualità migliorando il volume e la morbidezza del vino finito e diminuendo i caratteri erbacei e verdi. Ciò viene fatto nel rispetto delle caratteristiche varietali e dell'annata.

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Temperatura tollerata: 16 °C

pH: > 3.15

SO₂ totale all'inoculo: < 45 mg/L

Tolleranza all'alcol: 15.5% (v/v)

MODALITÀ D'USO

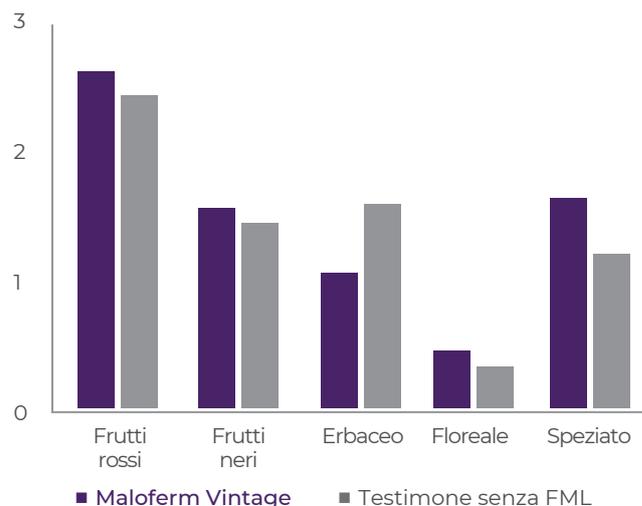
NESSUNA REIDRATAZIONE RICHIESTA. Per una migliore distribuzione, disperdere una bustina in 500 mL di acqua non clorata a 20 °C, per 15 minuti al massimo. Mescolare delicatamente per omogeneizzare. Inoculare i batteri dopo il completamento della fermentazione alcolica. Adatto anche per il co-inoculo.

DOSE: 1 g/hL

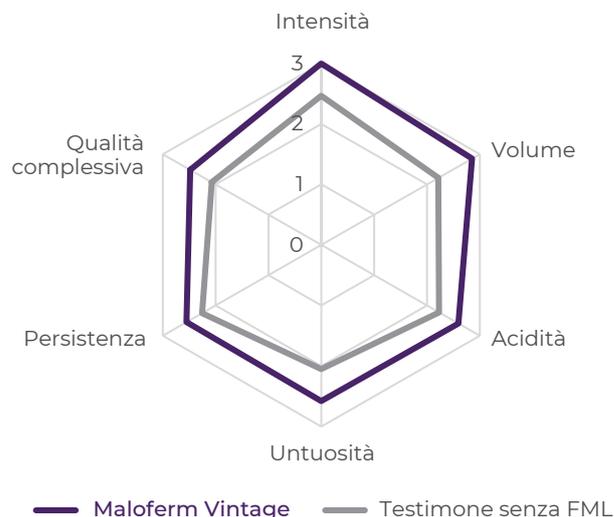
CONSERVAZIONE

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

Attributi aromatici migliorati con Maloferm Vintage in un Tempranillo spagnolo: panel di degustazione



Attributi gustativi migliorati con Maloferm Vintage 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.