

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

MaLO Ferm PLUS

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

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tolleranza alla temperatura: 14°C

pH > 3.1

SO₂ totale all'inoculo < 60 mg/L

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

Nessuna produzione di amine biogene

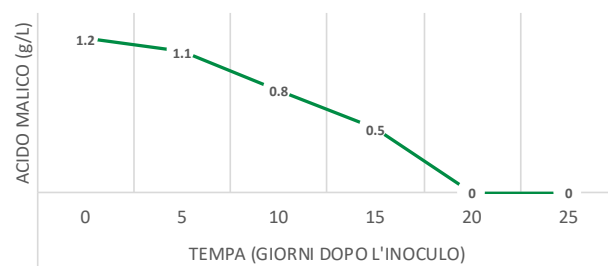
ISTRUZIONI PER L'USO:

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.

Parametri analitici del vino prima dell'inoculo dei batteri. Degradazione dell'acido malico con inoculo sequenziale in vino Nebbiolo (Italia).

Alcol (%)	Acidità volatile (g/L)	Acidità totale (g/L)	pH	Zuccheri residui (g/L)	SO ₂ totale (mg/L)	Acido malico (g/L)
14,7	0,30	9,0	3,20	<1	28	1,2



DOSAGGIO: 1 g/hL

CONSERVAZIONE:

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



DISTRIBUTOR:

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

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.