

Oenococcus oeni
Culture de bactéries destinée
à la réalisation de la fermentation malolactique
en conditions fermentaires difficiles

MaLoFerm PLUS

ORIGINE

Bactéries de type *Oenococcus oeni*
sélectionnées par Oenobrand (France).

UTILISATION

Bactéries destinées à faire la fermentation
malolactique dans des conditions difficiles, telles
que pH faible, concentrations en soufre et en
alcool élevés.

- Ensemencement séquentiel
- Vins rouges et blancs
- Produit peu ou pas de diacétyl
- Fraîcheur et caractère variétal du vin
préservés
- Phase de latence courte et bonne
cinétique fermentaire

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tolérance à la température: 14°C

pH > 3.1

SO₂ total à l'ensemencement < 60 mg/L

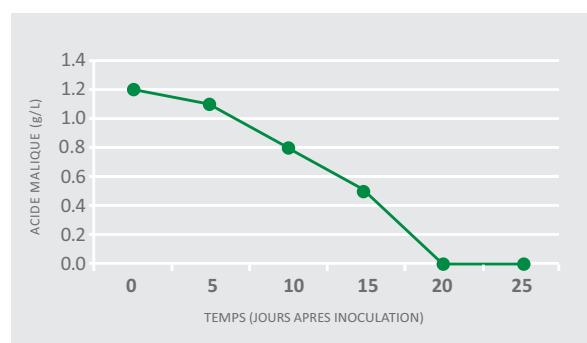
Tolérance à l'alcool : 16% Vol.

Pas de production d'amines biogènes

Dégradation de l'acide malique (g/L) lors d'un ensemencement séquentiel dans un vin de Nebbiolo (Italie, 2015).

Alcool (%)	Acidité volatile (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Sucres résiduels (g/L)	SO ₂ Total (mg/L)	Acide malique (g/L)
14.7	0.39	9.0	3.2	0.75	27.9	1.2

Caractéristiques du vin avant l'ensemencement avec MaloFerm PLUS.



MODE D'UTILISATION

Pas d'étape de réhydratation

Pour une meilleure répartition des bactéries,
dissoudre un sachet dans 500 mL d'eau non
chlorée à 20°C, pendant 15 minutes maximum.
Mélanger doucement pour homogénéiser.
Ensemencer les bactéries après la fermentation
alcoolique.

DOSE D'UTILISATION 1 g/hL

STOCKAGE

Le produit peut être conservé pendant 18 mois
à 4°C ou 36 mois à -18°C.

DISTRIBUTEUR:

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

AVERTISSEMENT: une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

MaLoFerm
PLUS

A bacteria culture
for completing MLF
under challenging
conditions in
red and white wines

high SO₂

high alc

low pH

low temp

Oenococcus oeni
lactic acid bacteria
for malolactic
fermentation

54483203116