

MaLOFerm

Bouquet

Une culture de bactéries *Oenococcus oeni* polyvalente visant à améliorer la qualité et les arômes des vins rouges et rosés au cours de la fermentation malolactique.

ORIGINE

Une bactérie de type *Oenococcus oeni* sélectionnée par Oenobrand, France.

APPLICATION

Culture de bactéries qui optimise la qualité des vins et permet de mener la fermentation malolactique à son terme. Les vins présentent des notes intenses de fruits rouges, fruits noirs, fruits tropicaux et d'agrumes, ainsi que des nuances florales. Cette qualité et intensité aromatique s'accompagnent d'un volume, une longueur et une ampleur en bouche plus intenses.

- Inoculation séquentielle.
- Vins rouges et rosés de garde.
- Faible production de diacétyle.
- Phase de latence courte et cinétique de fermentation régulière.
- Faible production d'acidité volatile.
- Aucune production d'amines biogènes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tolérance à la température: 18°C

pH: > 3.25

SO₂ total à l'inoculation: < 45 mg/L

Tolérance à l'alcool: 15% vol.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

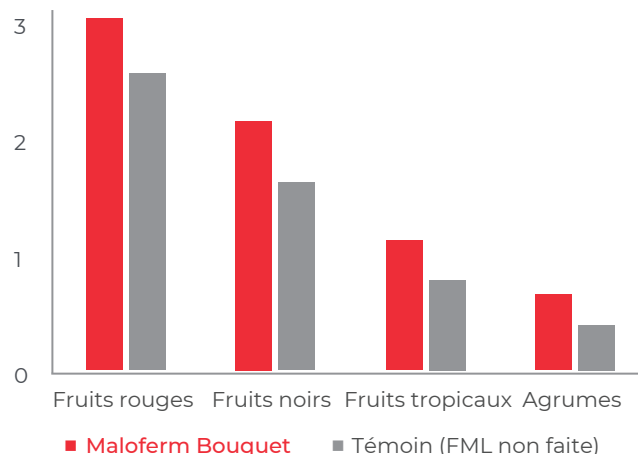
LA RÉHYDRATATION N'EST PAS NÉCESSAIRE. Pour garantir une meilleure répartition des bactéries dans le vin, dissoudre un sachet dans 500 mL d'eau non chlorée à 20°C, pendant 15 minutes maximum. Remuer délicatement pour répartir le produit. Procéder à l'inoculation une fois la fermentation alcoolique achevée. Peut aussi être utilisé en co-inoculation.

DOSE D'EMPLOI: 1 g/hL

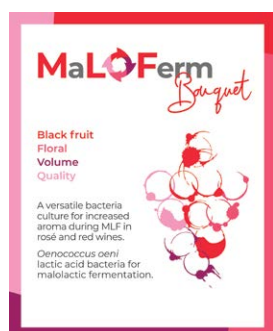
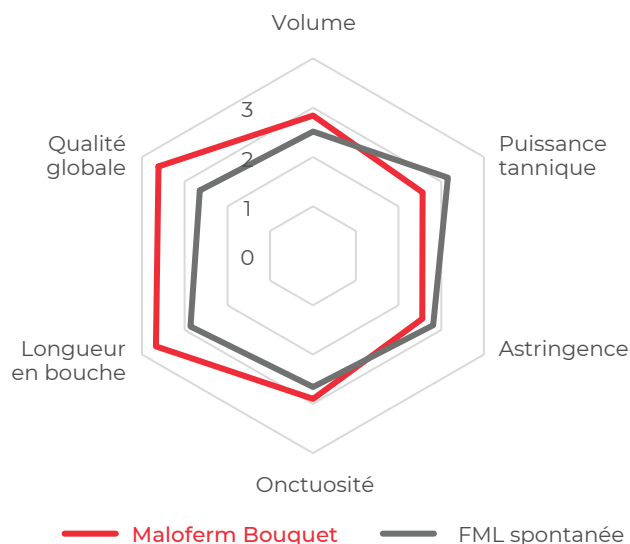
STOCKAGE

Le produit se conserve 18 mois à 4°C ou 36 mois à -18°C.

Amélioration du caractère fruité sur cépage Tempranillo (Espagne): notes de dégustation



Amélioration de la qualité et du volume en bouche sur cépage Tempranillo (Espagne): notes de dégustation



DISTRIBUÉ PAR:

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.