

MaLOFerm Fruity

ORIGINE

Bactéries de type *Oenococcus oeni* sélectionnées par Oenobrand, France.

UTILISATION

Bactéries dédiées pour améliorer le profil aromatique de vins rouges et blancs, durant la fermentation malolactique. Cette culture bactérienne booste la concentration en esters aromatiques et par conséquent le profil aromatique global des vins finis. Cela se traduit par une augmentation des notes fruitées et florales, ainsi que des arômes fruits à noyau, fruits rouges et fruits noirs.

- Ensemencement séquentiel.
- Vins rouges et blancs, premium.
- Phase de latence courte et cinétique fermentaire rapide.
- Faible production d'acidité volatile.
- Pas de production d'amines biogènes.

Oenococcus oeni culture de bactéries destinée à l'amélioration du profil aromatique des vins finis par la fermentation malolactique.

PROPRIETES TECHNIQUES

Tolérance à la température: 15°C

pH: > 3.2

SO₂ total à l'ensemencement: < 50 mg/L

Tolérance à l'alcool: 15% (v/v)

MODE D'UTILISATION

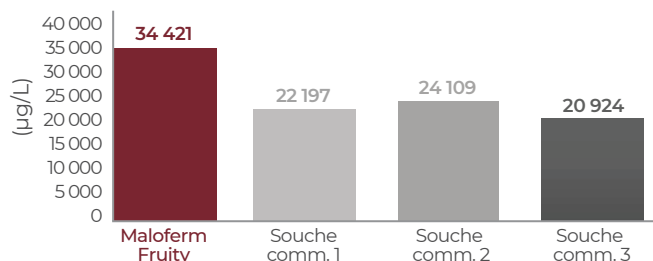
LA REHYDRATATION N'EST PAS NECESSAIRE. Pour une meilleure répartition des bactéries, remettre en suspension un sachet de 25 g dans 500 mL d'eau NON CHLOREE à 20°C max et ce pendant 15 minutes maximum. Mélanger doucement pour homogénéiser. Ensemencer le vin une fois la fermentation alcoolique achevée. Cette bactérie peut aussi être utilisée en co-inoculation.

DOSE D'UTILISATION: 1 g/hL

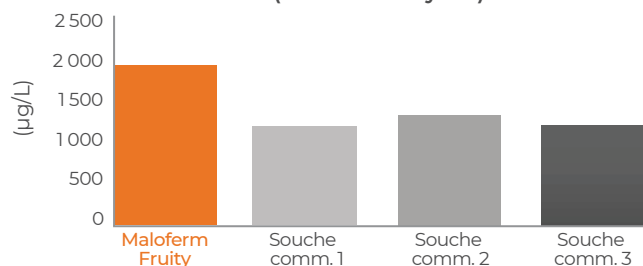
STOCKAGE: Le produit peut être conservé 18 mois à 4°C ou 36 mois à -18°C.

MERLOT | FRANCE | INOCULATION SÉQUENTIELLE

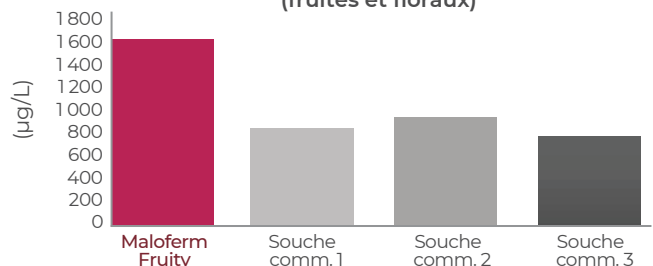
Concentration totale en arômes
(inclus les esters, les norisoprénoides et les terpènes)



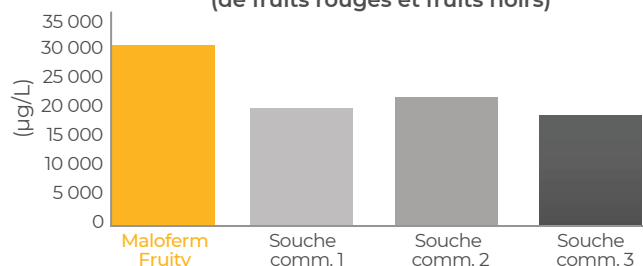
Esters éthyliques
(de fruits à noyau)



Esters d'acétate
(fruités et floraux)



Esters éthyliques ramifiés et hydroxylés
(de fruits rouges et fruits noirs)



DISTRIBUÉ PAR:

Chemin du Glapin 10
1162 Saint-Prex
021 823 2000



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.