



OENOBRANDS[®]
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

OENOBRANDS ANNONCE DE NOUVEAUX PRODUITS MALOFORM VINTAGE ET MALOFORM BOUQUET

Maloform Vintage et Maloform Bouquet rejoignent la gamme Maloform dédiée à la fermentation malolactique séquentielle de qualité.

Pour le millésime 2021, la gamme Maloform comptera deux nouveaux produits : Maloform Vintage et Maloform Bouquet. Ces deux nouvelles cultures sont des bactéries *Oenococcus oeni* pour ensemencement en séquentiel. Elles présentent un temps de latence court et une bonne cinétique de fermentation, tout en produisant très peu d'acidité volatile et aucune amine biogène durant la fermentation malolactique (FML).

À propos de Maloform Vintage :

Maloform Vintage est une souche *O. oeni* versatile et robuste qui a été développée pour garantir une FML complète, fiable et qualitative des vins blancs, rosés et rouges haut de gamme. Maloform Vintage améliore les aspects qualitatifs du volume et des sensations en bouche (Figure 1), elle réduit également les notes vertes et herbacées. Le tout dans le respect des caractéristiques du cépage et du millésime (Figure 2).

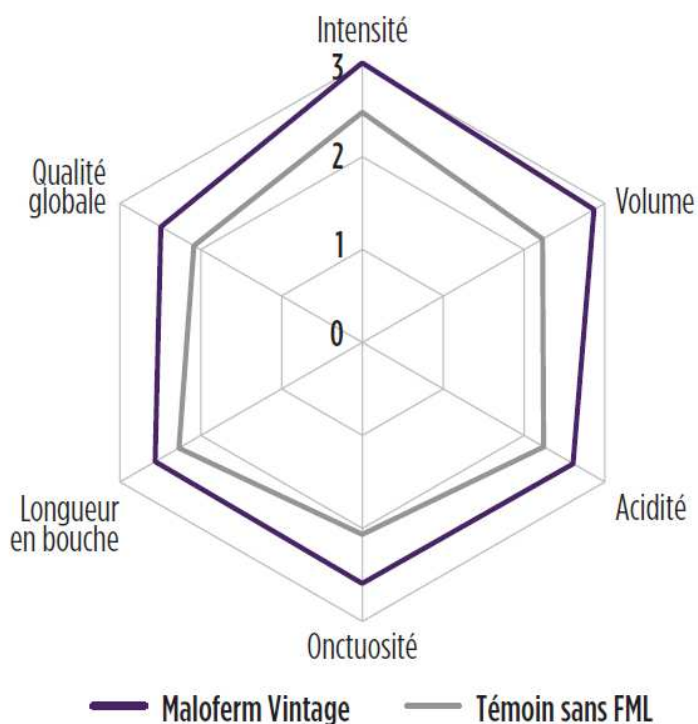


Figure 1. Amélioration des caractéristiques gustatives avec Maloform Vintage | Tempranillo d'Espagne | Notes du jury de dégustation

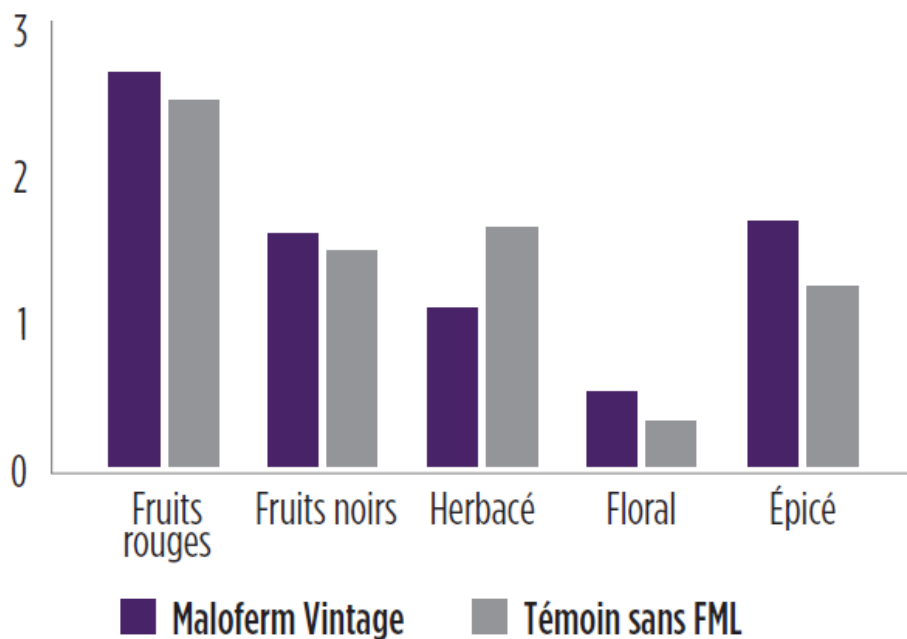


Figure 2. Amélioration des caractéristiques aromatiques avec Maloform Vintage | Tempranillo d'Espagne | Notes du jury de dégustation

À propos de Maloform Bouquet :

Maloform Bouquet est une souche *O. oeni* sélectionnée pour faire ressortir les notes fruitées et florales des vins rosés et rouges durant la FML séquentielle. Elle améliore la qualité du vin par des notes intenses de fruits rouges, fruits noirs, fruits exotiques et agrumes (Figure 3), mais aussi des notes florales. La longueur et le volume en bouche sont également plus intenses. Le bouquet du vin est amélioré et développé durant la FML (Figure 4).

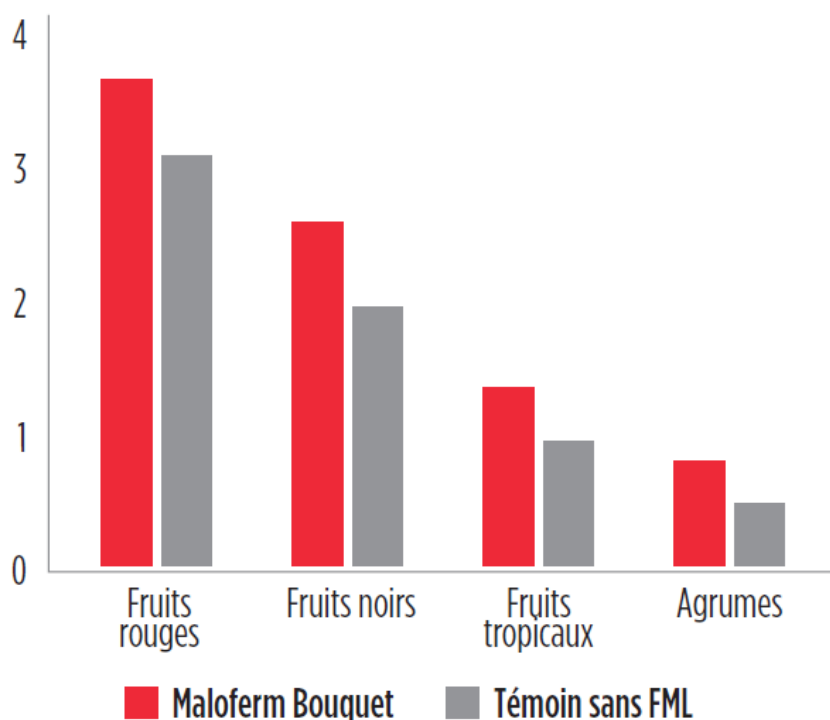


Figure 3. Amélioration du caractère fruité | Tempranillo d'Espagne | Notes du jury de dégustation.

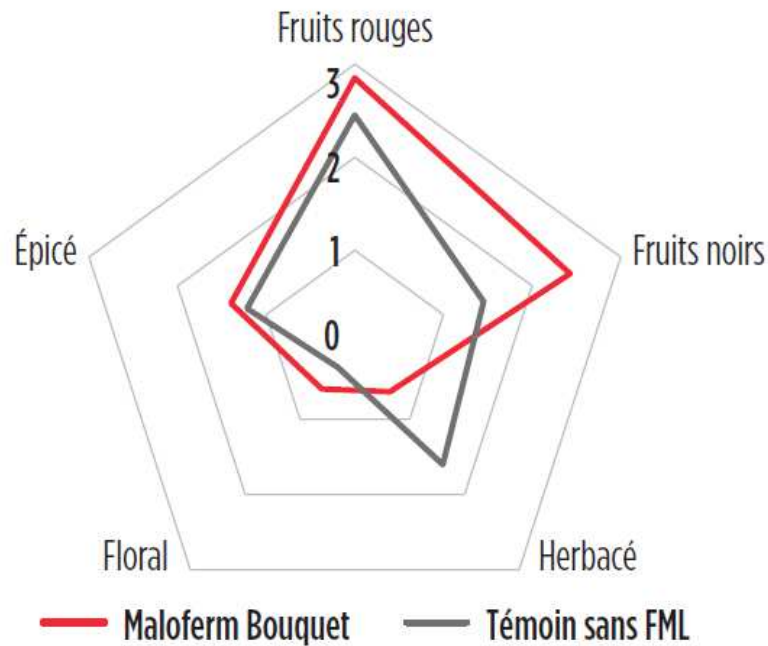


Figure 4. Amélioration des notes fruitées et florales | Tempranillo d'Espagne | Notes du jury de dégustation.

À propos de la gamme Maloferm :

La gamme complète Maloferm, qui comprend Maloferm Plus, Fruity, Vintage et Bouquet, améliore la qualité des vins tout en garantissant des fermentations malolactiques complètes et fiables. La gamme Maloferm est distribuée par Oenobrand.

- FIN -

Note aux éditeurs :

À propos d'Anchor Oenology :

Durant ce millésime 2021, Anchor Oenology célébrera son 97e anniversaire au service des viticulteurs d'Afrique du Sud et du monde entier. Fournisseur de confiance de solutions viticoles depuis 1924, la société reste tournée vers l'innovation et la création de produits fiables et de qualité dédiés à l'excellence de la fermentation.

Note à l'attention des rédacteurs :

Oenobrand conçoit et met en marché les produits oenologiques d'aujourd'hui et de demain. Sa stratégie d'innovation permanente permet la création de solutions apportant une réponse intégrant les ambitions et souhaits des oenologues, négociants et consommateurs. C'est avec confiance dans le futur de la filière et en s'adaptant à ses évolutions qu'Oenobrand, soutenue par ses deux maisons mères de renommée internationale (DSM Food Specialties et Anchor Oenology), développe une gamme de produits oenologiques composée d'enzymes, levures, produits dérivés des levures et bactéries.

Grâce à son équipe d'experts pluridisciplinaire, Oenobrand s'attache à proposer aux oenologues des solutions novatrices et scientifiques et à mettre en évidence les synergies positives entre ses produits. Oenobrand distribue ses marques reconnues sur les cinq continents à travers un réseau de distribution spécialisé : Anchor®, Fermivin®, Maxaferm, Extraferm, Natuferm faisant partie de la gamme feel SAFE!, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm® et In-Line Ready®.

Pour en savoir plus sur Oenobrand, nos solutions, nos innovations et nos marques, visitez notre site internet, www.oenobrand.com, ou notre page Facebook sur www.facebook.com/Oenobrand.

Vous trouverez un service de presse en ligne sur le site web www.oenobrand.com qui vous propose des communiqués à télécharger.

Pour plus d'information, contactez Louise Hurren louisehurren@wanadoo.fr tel. +33 (0)6 17 66 02 53