



**OENOBRANDS**<sup>®</sup>  
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Comunicato stampa - luglio 2021

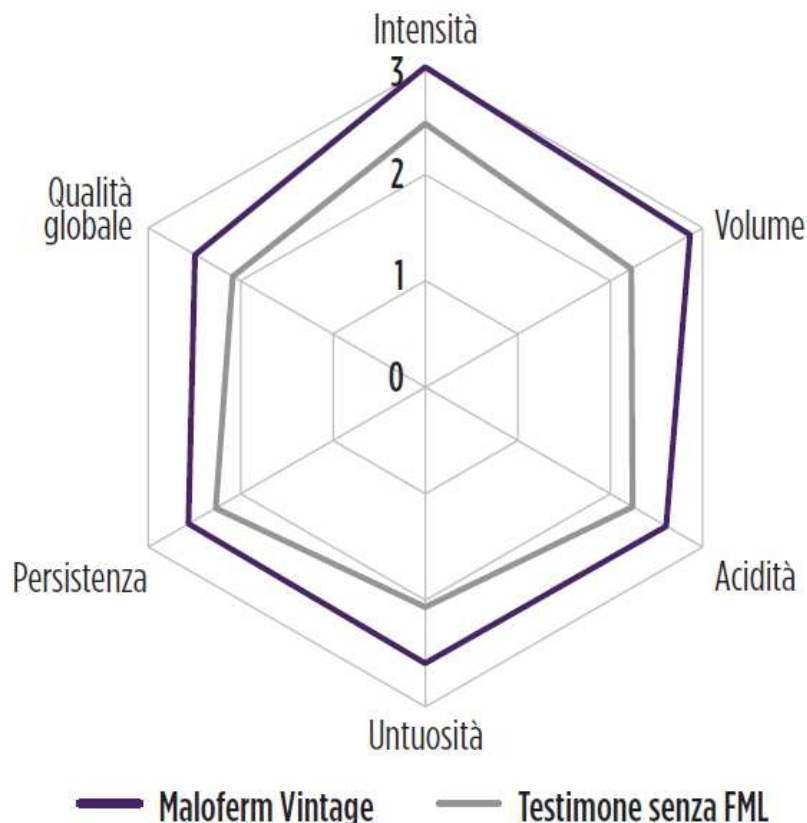
## OENOBRANDS ANNUNCIA NUOVI PRODOTTI MALOFORM VINTAGE E MALOFORM BOUQUET

**Le neoaggiunte Maloform Vintage e Maloform Bouquet si uniscono alla gamma Maloform per la fermentazione malolattica sequenziale di qualità**

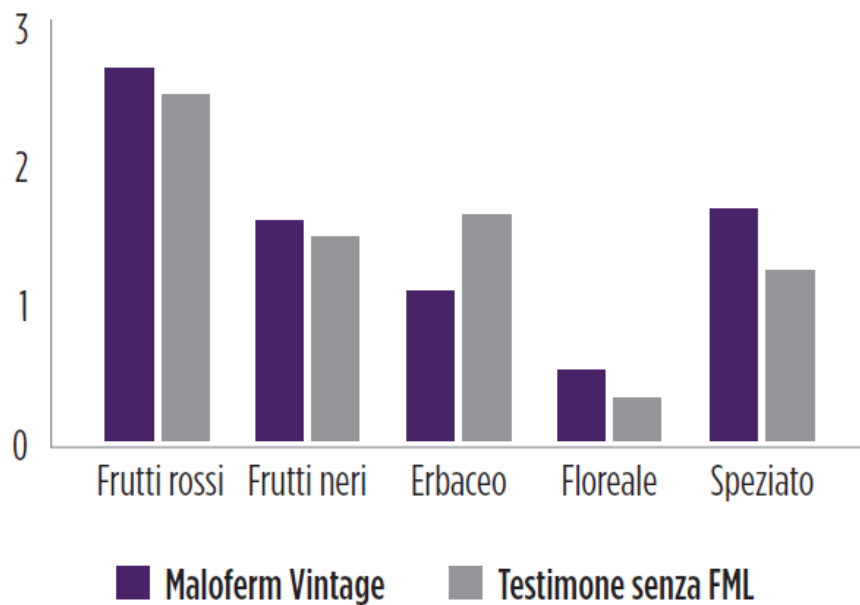
Per la vendemmia 2021, la gamma Maloform includerà due nuovi prodotti: Maloform Vintage e Maloform Bouquet. Queste due nuove colture sono batteri *Oenococcus oeni* per inoculo sequenziale che presentano una breve fase di latenza e una buona cinetica di fermentazione, producendo pochissima acidità volatile e nessuna ammina biogena durante la fermentazione malolattica (FML).

### Informazioni su Maloform Vintage:

Maloform Vintage è un ceppo di *O. oeni* versatile e robusto, sviluppato per garantire una FML completa, affidabile e che migliora la qualità dei vini bianchi, rosati e rossi di alta gamma. Maloform Vintage non è soltanto in grado di esaltare gli aspetti qualitativi di volume epalato (Figura 1), ma riesce anche a ridurre i caratteri verde ed erbaceo. Tutto questo nel rispetto dei caratteri varietali e dell'annata del vino (Figura 2).



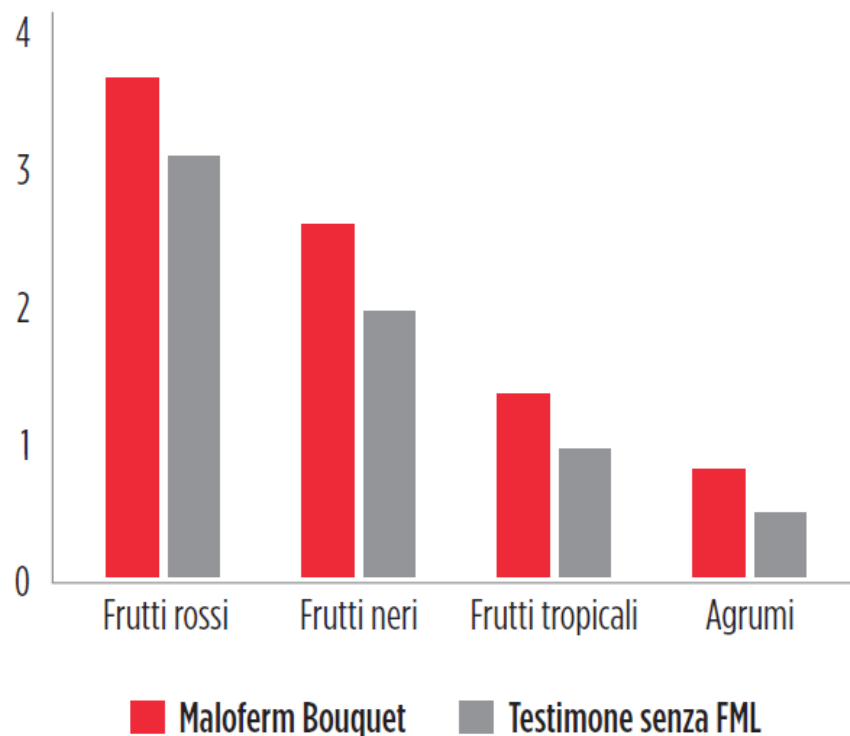
**Figura 1.** Miglioramento degli attributi gustativi con Maloform Vintage in un Tempranillo spagnolo: panel di degustazione.



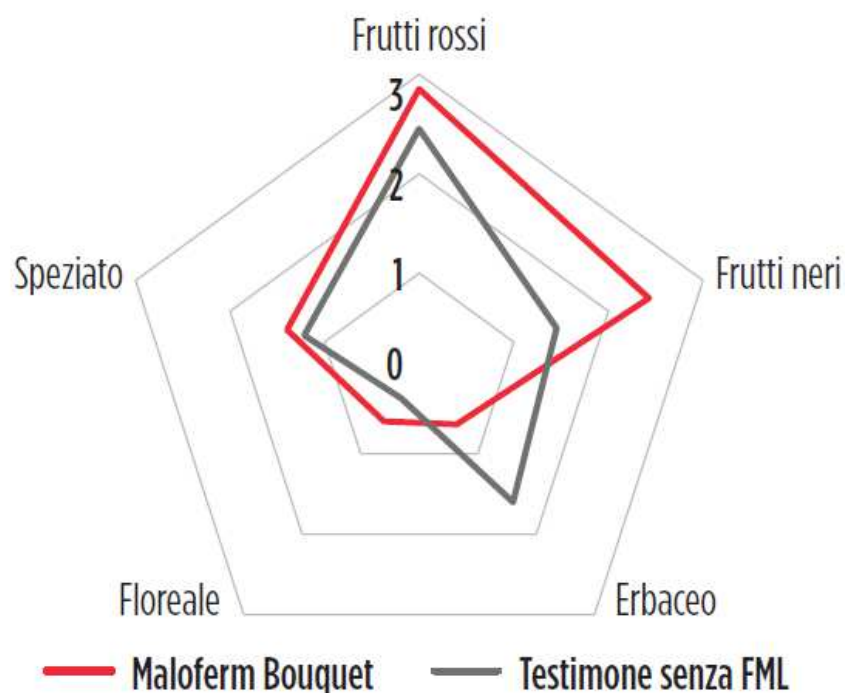
**Figura 2.** Miglioramento degli attributi aromatici con Maloferm Vintage in un Tempranillo spagnolo: panel di degustazione.

#### **Informazioni su Maloferm Bouquet:**

Maloferm Bouquet è un ceppo di *O. oeni* sviluppato per esaltare i caratteri fruttato e floreale nei vini rosati e rossi durante la FML sequenziale. Esalta la qualità del vino con note intense di frutti rossi, frutti neri, esotici e agrumi (Figura 3), ma anche note floreali. Il sapore complessivo è migliorato con l'aumento del volume, della lunghezza e del palato. Il bouquet aromatico completo del vino viene migliorato ed esaltato durante il processo di FML (Figura 4).



**Figura 3.** Miglioramento del fruttato in un Tempranillo spagnolo: panel di degustazione.



**Figura 4.** Note fruttate e floreali potenziate in un Tempranillo spagnolo: panel di degustazione.

#### **Informazioni sul portfolio Maloferm :**

Il portafoglio completo Maloferm, composto da Maloferm Plus, Fruity, Vintage e Bouquet, migliora la qualità del vino garantendo fermentazioni malolattiche complete e affidabili. La gamma Maloferm è distribuita da Oenobrand.

- ENDS -

#### **Nota per gli editori:**

#### **Informazioni su Anchor Oenology:**

*L'annata 2021 vede Anchor Oenology celebrare il suo 97esimo anniversario, sostenendo le industrie vinicole sudafricane e internazionali. Fornitore affidabile di soluzioni per la vinificazione dal 1924, l'attenzione dell'azienda rimane sull'innovazione e sulla creazione di prodotti affidabili e di qualità dedicati all'eccellenza della fermentazione.*

Oenobrand progetta e commercializza prodotti enologici moderni e all'avanguardia. La sua strategia di costante innovazione permette la creazione di soluzioni integrate che rispondano alle ambizioni e ai desideri degli enologi, dei produttori e dei consumatori. È con una forte fiducia nel futuro dell'industria e stando al passo con i mutamenti attuali che Oenobrand, supportata dalle sue società madri di fama mondiale (DSM Food Specialties e Anchor Oenology), sviluppa e promuove una gamma di prodotti enologici composta da enzimi, lieviti, prodotti derivati da lievito e batteri. Grazie ad una squadra di professionisti altamente qualificati con competenze diversificate, Oenobrand propone agli enologi soluzioni innovative e scientifiche ed evidenzia le sinergie positive fra i propri prodotti. Oenobrand distribuisce nei cinque continenti: Anchor®, Fermivin®, Maxaferm, Extraferm, Natuferm appartenenti alla gamma feel SAFE!, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm® e In-Line Ready®.

Per ulteriori informazioni su Oenobrand, le soluzioni offerte, la sua innovazioni e i suoi marchi, visitate il sito Internet, [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com) o la pagina Facebook [www.facebook.com/Oenobrand](https://www.facebook.com/Oenobrand).

*Sul sito [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com) sarà presto disponibile un servizio di rassegna stampa che vi consentirà di scaricare i comunicati stampa. Il servizio sarà nel breve tradotto in diverse lingue. Sul sito [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com) è presente una sezione che raccoglie i comunicati stampa, dalla quale potete consultare o scaricare i documenti.*

Per maggiori informazioni, contattare Louise Hurren [louisehurren@wanadoo.fr](mailto:louisehurren@wanadoo.fr) tel. +33 (0)6 17 66 02 53