

OENOBRANDS PRESENTA LOS NUEVOS PRODUCTOS MALOFORM VINTAGE Y MALOFORM BOUQUET

Las nuevas bacterias Maloform Vintage y Maloform Bouquet se unen a la gama Maloform para ofrecer una fermentación maloláctica secuencial de alta calidad

En la vendimia 2021, la gama Maloform incluirá dos nuevos productos: Maloform Vintage y Maloform Bouquet. Estos dos nuevos cultivos consisten en bacterias *Oenococcus oeni* para la inoculación secuencial que ofrecen una fase de latencia corta y una buena cinética de fermentación, al mismo tiempo que producen muy poca acidez volátil y ninguna amina biógena durante la fermentación maloláctica (FML).

Acerca de Maloform Vintage:

Maloform Vintage es una cepa *O. oeni* muy versátil y robusta que ha sido desarrollada para garantizar unas FML completas, seguras y que mejoren la calidad de los vinos blancos, rosados y tintos Premium. Maloform Vintage no solo es capaz de aumentar el volumen y la sensación en boca (Figura 1), sino que además reduce las notas verdes y herbáceas. Todo ello se consigue respetando las características varietales y de añada del vino (Figura 2).

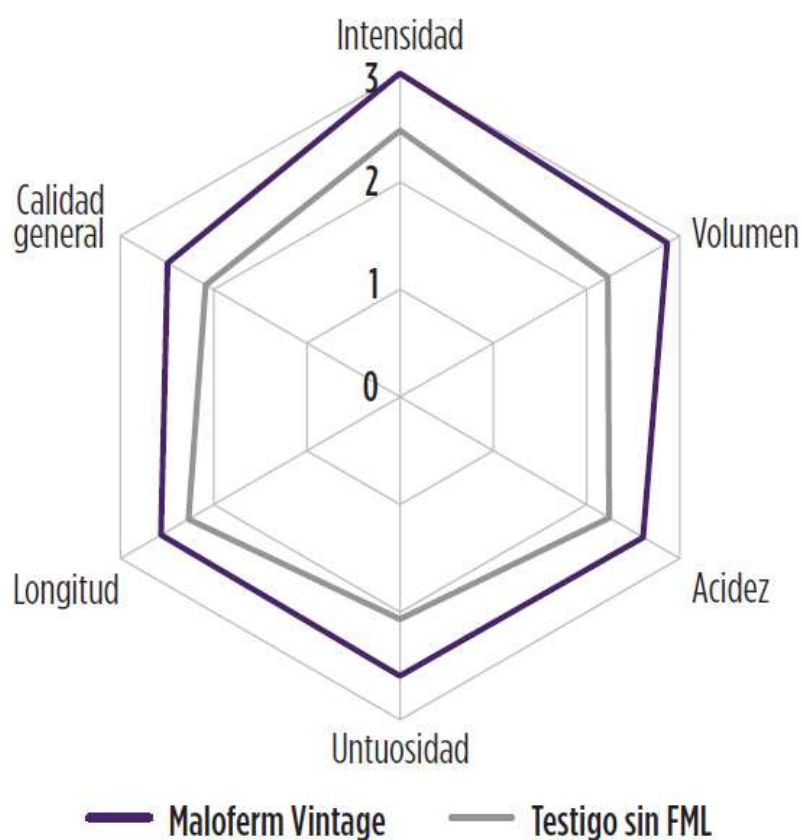


Figura 1. Mejora de los atributos gustativos con Maloform Vintage en un Tempranillo español: panel de cata.

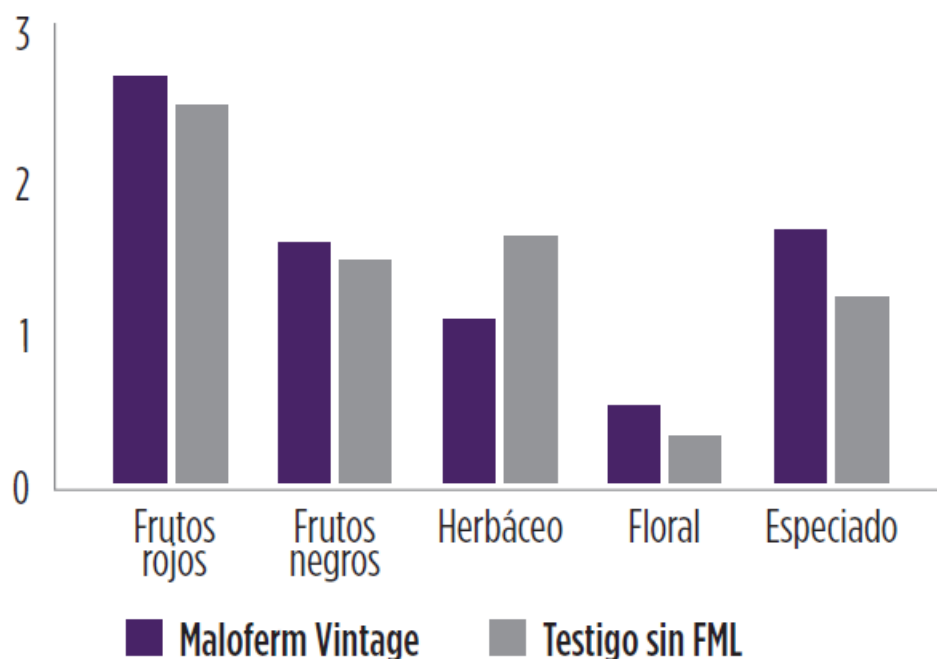


Figura 2. Mejora de los atributos aromáticos con Maloferm Vintage en un Tempranillo español: panel de cata.

Acerca de Maloferm Bouquet :

Maloferm Bouquet es una cepa *O. oeni* desarrollada para resaltar los caracteres frutales y florales en los vinos rosados y tintos durante la FML secuencial. Incrementa la calidad del vino con notas intensas de frutos rojos, negros, tropicales y cítricos (Figura 3), pero también con notas florales. El sabor general mejora gracias al mayor volumen, longitud y sensación en boca. El bouquet aromático general del vino mejora y se acentúa durante la FML (Figura 4).

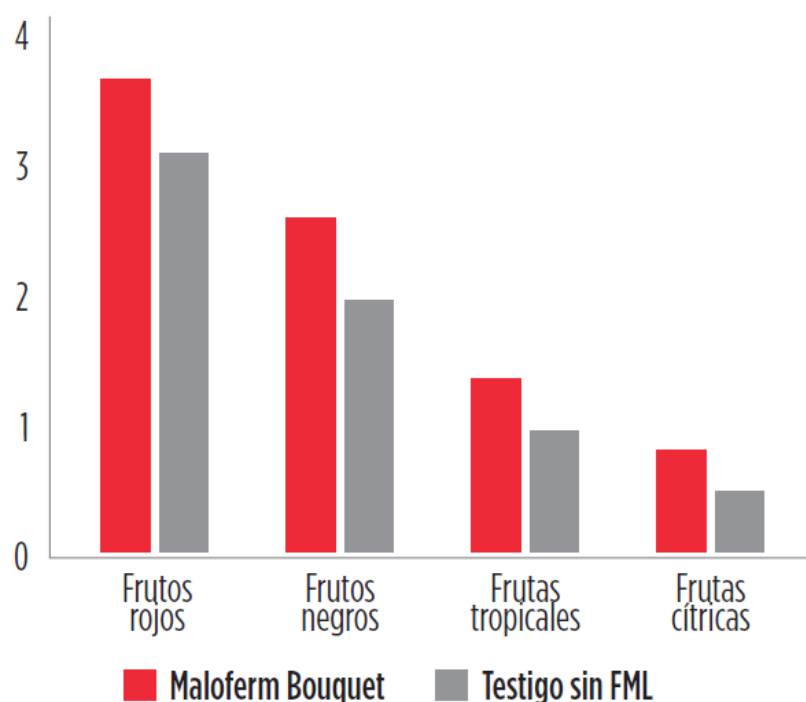


Figura 3. Mayor carácter afrutado en un Tempranillo español: panel de cata.

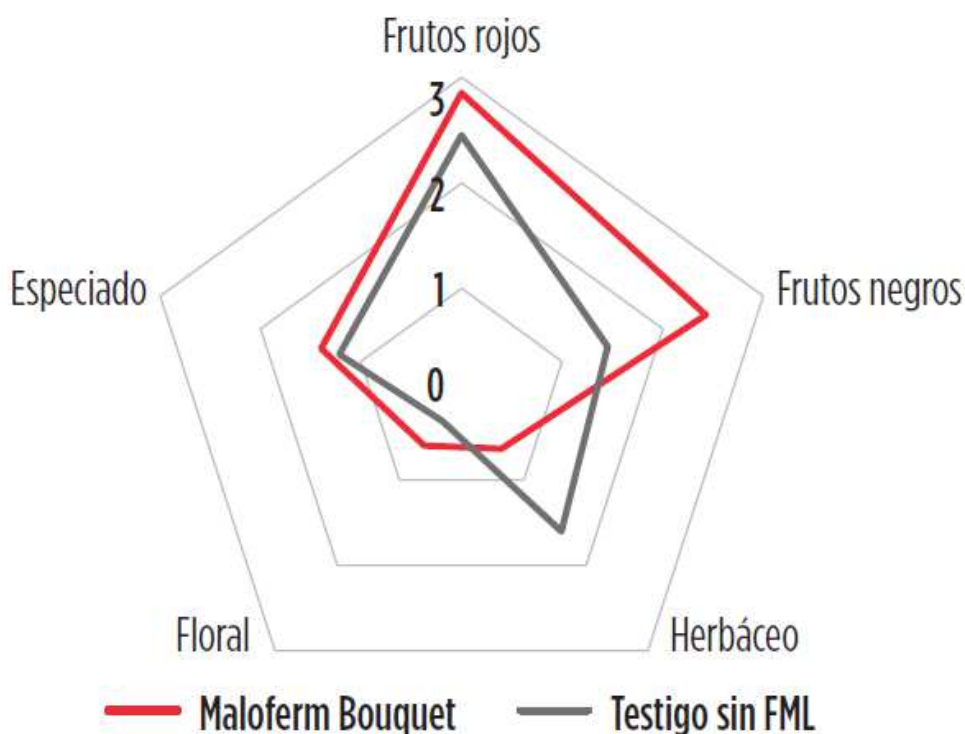


Figura 4. Más notas frutales y florales en un Tempranillo español: panel de cata.

Acerca de la gama Maloferm :

Toda la gama Maloferm, constituida por Maloferm Plus, Fruity, Vintage y Bouquet, mejora la calidad del vino al tiempo que garantiza fermentaciones malolácticas completas y seguras. La gama Maloferm está distribuida por Oenobrand.

- FIN -

Nota para los editores:

Acerca de Anchor Oenology:

En la vendimia 2021 Anchor Enology celebrará su 97 aniversario, apoyando siempre a la industria del vino tanto sudafricana como internacional. Un proveedor de confianza que lleva ofreciendo soluciones para la vinificación desde 1924 y cuyo objetivo sigue siendo la innovación y la creación de productos seguros y de calidad dedicados a la excelencia de la fermentación.

Oenobrand desarrolla y comercializa productos enológicos del hoy y del mañana. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de productores, distribuidores y consumidores. Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (DSM Food Specialities y Anchor Oenology), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias.

Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica todos sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus famosas marcas a través de una red especializada en los cinco continentes: Anchor®, Fermivin®, Maxaferm, Extraferm, Natuferm como parte de feel SAFE!, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm® e In-Line Ready®.

La página web www.oenobrand.com incluye un servicio de prensa con comunicados de prensa descargables. Muy pronto estará en varios idiomas. o nuestra página de Facebook en www.facebook.com/Oenobrand. Encontrará un servicio de prensa en línea en el sitio web www.oenobrand.com donde podrá descargarse nuestros comunicados de prensa.