

MaLOFerm Plus

Cultura bacteriana de *Oenococcus oeni* para fermentação malolática sob condições extremas.

ORIGEM

Bactérias *Oenococcus oeni* selecionadas pela Oenobrand, França.

APLICAÇÃO

Cultura bacteriana para completar a fermentação malolática sob condições difíceis: pH baixo, alto teor de sulfuroso e grau alcoólico elevado.

- Inoculação sequencial
- Vinhos brancos e tintos premium
- Produção baixa ou ausente de diacetilo
- Frescura e carácter varietal do vinho preservado
- Fase de latência curta e boas cinéticas de fermentação
- Ausência de produção de aminas biogénicas

PROPRIEDADES TÉCNICAS

Tolerância à temperatura: 14 °C

pH: > 3.1

SO₂ total na inoculação: < 60 mg/L

Tolerância ao álcool: 16% (v/v)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

NÃO É NECESSÁRIO REHIDRATAR. Se sentir necessidade de fazer uma melhor distribuição, pode dissolver uma saqueta em 500 mL de água isenta de cloro a 20 °C, durante 15 minutos no máximo. Mexer lentamente até diluir. Inocular as bactérias após o término da fermentação alcoólica. Pode também ser utilizado em co-inoculação.

DOSE: 1 g/L

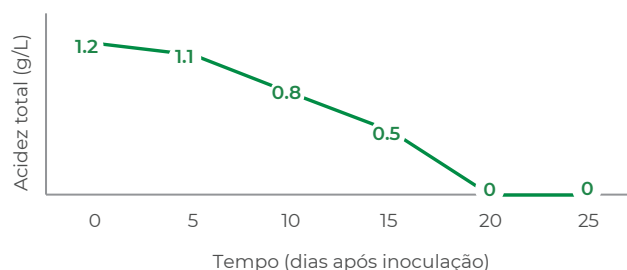
ARMAZENAMENTO

O produto pode ser armazenado durante 18 meses a 4 °C ou durante 36 meses a -18 °C.

Parâmetros enológicos antes da inoculação da cultura bacteriana

Grau alcoólico (%)	14.7
Acidez volátil (g/L)	0.39
Acidez total (g/L)	9.0
pH	3.2
Açúcar residual (g/L)	0.75
SO ₂ total (mg/L)	27.9
Ácido málico (g/L)	1.2

Degradação do ácido málico (g/L) durante a inoculação sequencial de um Nebbiolo (Itália)



Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

DISTRIBUIDOR |

