

EXPERTI OENI

Bacterias malolácticas liofilizadas

DESCRIPCIÓN

Cultivo bacteriano específico para fermentaciones malolácticas de vinos con altas graduaciones alcohólicas.

Mejora el perfil organoléptico de los vinos gracias a su efecto positivo sobre los aromas frutados y varietales reduciendo las sensaciones vegetales. Exalta la suavidad y la redondez de los vinos.

Las bacterias frescas liofilizadas se producen en envases sellados y deben conservarse en congelador a una temperatura de -18°C. El envío y el transporte se realizan en contenedores termo-aislados y refrigerados hasta el momento de la entrega en la bodega, donde el producto llega en las mejores condiciones.

Desde este instante se recomienda la conservación en congelador (temperatura de -18°C).

COMPOSICIÓN

Bacterias malolácticas liofilizadas

EMPLEO

- Se recomienda el inóculo de las bacterias en vinos secos, desfangados, inmediatamente después de la fermentación alcohólica, o en coinóculo siguiendo un protocolo específico.
- En vinos muy límpidos y/o lejos de la fermentación alcohólica, se recomienda la adición de activante Provital Act-Malo a la dosis de 10-20 g/hl.
- La velocidad de arranque y de conducción de la FML está influenciada también por la temperatura del vino. A continuación los parámetros ideales para iniciar una fermentación maloláctica a altas graduaciones alcohólicas:

(% vol) Alcohol	Hasta 15%
pH	> 3,2
SO ₂ TOTAL (mg/L)	Hasta 50
Temperatura	Entre 18 - 27°C

MODALIDAD DE USO

En el momento de la utilización se observa el siguiente protocolo de empleo.

1. REHIDRATACIÓN: Rehidratar la dosis de 50hl en 1L de agua libre de cloro (mineral) a temperatura máxima de 15-20°C durante un tiempo máximo de 10 minutos.
2. INÓCULO: Agregar la suspensión al vino a tratar y homogeneizar la masa mediante remontado en cerrado. Mantener la temperatura del vino por encima de los 15°C. Se recomienda la adición del activante Provital Act-Malo a la dosis de 20 g/hl.
3. MONITOREO: Controlar el desarrollo de la fermentación maloláctica (habitualmente se asiste a la formación de burbujas finas de CO₂ o de una ligera espuma en los días sucesivos, acompañada de una disminución de la acidez total y un aumento del pH).

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de empleo es a discreción del usuario.

En condiciones normales la cantidad predosificada contiene una carga bacteriana ideal para iniciar y conducir la FML con rapidez y seguridad.

ENVASES

Dosis para 50 hl y para 250 hl

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.