

EXPERTI OENI PH

Bactérias malolácticas liofilizadas para inoculação direta

DESCRIÇÃO

Cultura bacteriana específica para fermentações malolácticas de vinhos com altas graduações alcoólicas.

Melhora o perfil organolético dos vinhos graças ao seu efeito positivo nos aromas frutados e varietais reduzindo as sensações vegetais. Exalta a suavidade e a rotundidade dos vinhos.

As bactérias frescas liofilizadas são produzidas em embalagens seladas e devem ser conservadas em congelador a uma temperatura de -18°C. O envio e o transporte ocorrem em contentores termo-isolados e refrigerados até ao momento da entrega na adega, onde o produto chega nas melhores condições.

A partir deste instante é recomendada a conservação em congelador (temperatura de -18°C).

COMPOSIÇÃO

Bactérias malolácticas liofilizadas

UTILIZAÇÃO

- Recomenda-se a inoculação das bactérias em vinhos secos, trasfegados, imediatamente após a fermentação alcoólica, ou em coinoculação seguindo um protocolo específico.
- Em vinhos muito límpidos e/ou distantes da fermentação alcoólica, é recomendada a adição de ativante Provital Act-Malo na dose de 10-20 g/hl.
- A velocidade de partida e de condução da FML é influenciada também pela temperatura do vinho. Seguem-se os parâmetros ideais para iniciar uma fermentação maloláctica a altas graduações alcoólicas:

(% vol) Álcool	Até 14%
pH	> 2,9
SO ₂ TOTAL (mg/L)	Até 50
Temperatura	Entre os 18 - 27°C

MODO DE UTILIZAÇÃO

No momento da utilização observa-se o seguinte protocolo de emprego.

1. REIDRATAÇÃO: Reidratar a dose de 50hL em 1L de água isenta de cloro (mineral) a temperatura máxima de 15-20°C durante um tempo máximo de 10 minutos.
2. INOCULAÇÃO: Adicionar a suspensão ao vinho a tratar e homogeneizar a massa através de remontagem a coberto. Manter a temperatura do vinho acima dos 15°C. Recomenda-se a adição do ativante Provital Act-Malo na dose de 10-20 g/hl.
3. MONITORIZAÇÃO: Controlar o andamento da fermentação maloláctica (normalmente assiste-se à formação de bolhinhas finas de CO₂ ou de uma ligeira espuma nos dias sucessivos, acompanhada por uma diminuição da acidez total e um aumento do pH).

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

A dose de utilização é à discricção do utilizador.

Em condições normais a quantidade predoseada contém uma carga bacteriana ideal para iniciar e conduzir a FML com rapidez e segurança.

EMBALAGEM

Dose para 50 hl e para 250 hl

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores.

O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.