

MALIC-EXPRESS

BATTERI

Batteri enologici da utilizzare senza reidratazione alla fine della fermentazione alcolica.
Un procedimento malolattico semplice e rapido per la protezione dei processi industriali e la commercializzazione precoce dei vini rossi.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

MALIC-EXPRESS è un preparato batterico liofilizzato specificamente sviluppato per tenere sotto controllo, grazie ad una fermentazione malolattica (FML) molto rapida, la durata della vinificazione e la commercializzazione precoce dei vini rossi.

MALIC-EXPRESS è un procedimento malolattico, rapido e di semplice utilizzo, che può essere incorporato direttamente nel vino senza reidratazione e che è adatto nella maggior parte delle condizioni che si incontrano nei processi di vinificazione.

MALIC-EXPRESS non produce alcuna ammina biogena (assenza di geni responsabili della decarbossilazione degli aminoacidi).

MODALITÀ D'USO E AVVERTENZE

Inoculare alla fine della fermentazione alcolica.

Aprire il sacchetto e versarne il contenuto direttamente nel vino, senza previa reidratazione, operando dalla parte alta del tino o al momento dello scolo o del trasferimento in un altro tino. In caso di macerazione post fermentativa, incorporare il prodotto sotto lo strato della vinaccia, procedendo quindi a una rimescola. Seguire la degradazione dell'acido malico ogni 2 o 4 giorni. Quando la fermentazione malolattica è terminata, procedere ad una rapida stabilizzazione del vino. Il successo dell'inseminazione batterica dipende dalle caratteristiche del vino :

- Alcool : tolleranza fino a 15,5 % vol.
- SO₂ libera : assente - SO₂ totale : < 60 mg/l
- pH : > 3,3
- Temperatura : > 18°C (in presenza di condizioni limitanti a livello dell'alcool o dell'SO₂, non superare i 22° C)

CARATTERISTICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Popolazione rivitalizzabile > 1.10¹¹ UFC/g

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Dose per 250 hL.

MALIC-EXPRESS deve essere conservato al fresco. La coltura batterica mantiene le sue caratteristiche inalterate fino a 36 mesi dopo la data di produzione se è conservata a - 18°C (ciò corrisponde alla sua data di scadenza) e fino a 18 mesi in caso di conservazione a +4°C.

In compenso, una volta aperta, la busta deve essere utilizzata subito in quanto la polvere liofilizzata è igroscopica e i batteri perdono molto velocemente la loro attività.

Il confezionamento in buste di alluminio garantisce ai batteri una protezione efficace contro l'umidità e l'ossigeno.