

MALIC-EXPRESS

BATTERI

Batteri enologici da utilizzare senza reidratazione a fine fermentazione alcolica.

Un batterio malolattico semplice e rapido per la protezione dei processi industriali e la rapida commercializzazione dei vini rossi.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

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

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

MALIC-EXPRESS non produce ammine biogene (assenza di geni responsabili della decarbossilazione degli amminoacidi).

MODALITA' D'USO E AVVERTENZE

Inoculare a fine fermentazione alcolica.

Aprire il sacchetto e versare il contenuto direttamente nel vino, senza reidratazione, dal camino superiore della vasca o sullo sgrondo dello svinato o durante il travaso in un'altra vasca. In caso di macerazione post fermentativa, incorporare il batterio sotto lo strato di vinaccia, procedendo quindi con un rimontaggio di omogeneizzazione. Verificare la degradazione dell'acido malico ogni 2 – 4 giorni. Quando la fermentazione malolattica è ultimata, procedere ad una rapida stabilizzazione del vino. Il successo dell'inoculo batterico 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 condizioni limitanti, alcool e/o SO₂ elevata, 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 e fino a 18 mesi in caso di conservazione a +4°C (shelf – life).

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.