



PROMALIC

Lievito disacidificante immobilizzato *Schizosaccharomyces*



→ DESCRIZIONE TECNICA

Promalic è costituito da lieviti incapsulati in doppio strato di alginato di calcio che si presenta sotto forma di microbiglie. Consente la degradazione dell'acido malico tramite fermentazione malo-alcolica senza produzione di acido lattico e acido acetico. **Promalic** rappresenta una valida alternativa alle disacidificazioni tradizionali con sali potassici o calcici e alla fermentazione malolattica. Grazie alla sua formulazione, può essere immesso nel mosto in sacchetti per infusione e tolto dal mezzo quando si ottiene il risultato desiderato.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti incapsulati in doppio strato di alginato di calcio; *Schizosaccharomyces pombe*.
Popolazione vitale >10¹⁰ cellule/grammo di microbiglie. Ceppo sensibile alla SO₂.

→ DOSI D'IMPIEGO

Viene utilizzato alla dose di 40-100 g/hL a seconda del contenuto di acido malico del mosto.
La cinetica in mosto va da 0,2 a 1 g/L al giorno di acido malico; cinetica da 0,05 a 0,1 g/L al giorno di acido malico.
La cinetica è strettamente dipendente dalle condizioni del mezzo (pH, temperatura°C, alcool).

→ MODALITÀ D'USO

Introdurre i lieviti **Promalic** nei sacchetti per infusione forniti (max. 5 kg per sacchetto), idealmente da kg 1 a 2.
Reidratare i lieviti a 30°C da 5 a 10 volte il volume delle biglie: 1/3 di mosto o di vino da disacidificare senza SO₂ libera e 2/3 di acqua.
Aspettare 5 ore (per il mosto) o 12 ore (per il vino) e aggiungere al tank.
Zavorrare i sacchi per mantenerli immersi.
Agitare i sacchetti 2-3 volte al giorno per eliminare la CO₂ intrappolata.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservabile per 4 mesi nell'imballo originale sigillato, a temperatura compresa fra 4 e 5°C in luogo secco e senza odori.

Pacchetti da kg 1 netti.

