



MALOLACT Rapid

.....
Coltura di batteri efficace nel condurre la fermentazione malolattica di vini e mosti
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Malolact Rapid è una nuova coltura di *Oenococcus oeni* in forma liofilizzata molto performante. È il frutto di decennali studi sulle migliori tecniche di produzione di biomassa, grazie a cui sono state puntualmente selezionate le sostanze nutritive e protettive da utilizzare nei bioreattori per ottenere una coltura vigorosa e resistente agli stress fermentativi.

Malolact Rapid è ideale sia nel coinoculo che nell'inoculo post fermentazione primaria, nei quali aumenta la finezza, la complessità e l'armonia del gusto. I vini ottenuti hanno un bouquet aperto, fresco e fruttato; al gusto la dolcezza dell'acido lattico attenua l'astringenza tannica dei tannini nei vini rossi.

Malolact Rapid se utilizzato in co-inoculo può essere aggiunto dopo 2 giorni dall'inizio della fermentazione alcolica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Coltura di batteri liofilizzati *Oenococcus oeni*.

Resistenza: 15%alc

IPT > 90

pH > 3.15

Temperatura: 18°-24°

→ MODALITÀ D'USO

Prelevare **Malolact Rapid** dal congelatore 30 minuti prima del loro impiego.

La creazione di un piede è sempre preferibile al fine di migliorare l'impianto della coltura starter. Consigliamo un volume finale del piede da ¼ ad un 1/10 massimo del volume della vasca/serbatoio da inoculare.

Il primo passaggio per la creazione del piede malolattico può essere costituito da una diluizione con una parte d'acqua e tre parti di vino. Al consumo del 50-100% di acido malico si aggiungono ulteriori porzioni di vino fino a raggiungere il volume finale desiderato. Procedere poi con l'inoculo nella massa da fermentare.

Dopo l'aggiunta al vino, ed ad ogni passaggio, agevolare la miscelazione con un breve rimontaggio.



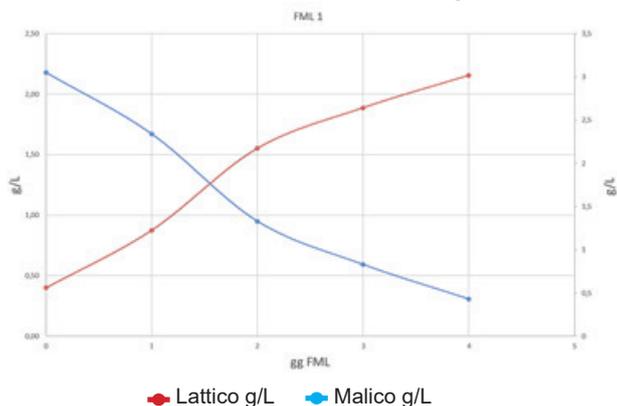


MALOLACT Rapid

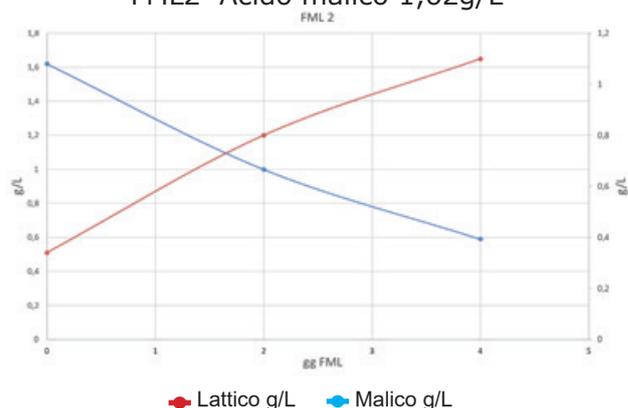
Caso studio

Utilizzo di Malolact Rapid in vasche da 1000 e 700hL con differenti gradi alcolici e di acido malico. Vino rossissimo (IPT>100), con 13.70-14.5%alc.

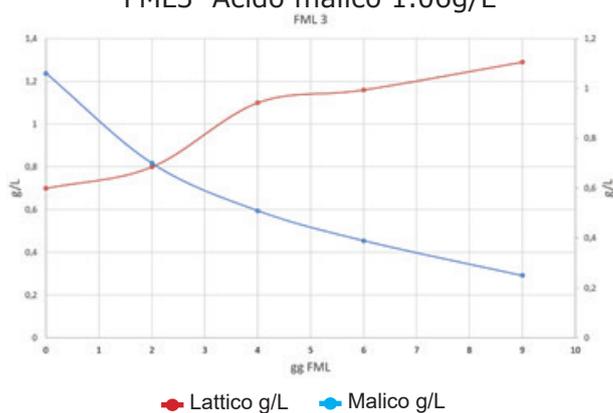
FML1 Acido malico 3.53g/L



FML2 Acido malico 1,62g/L



FML3 Acido malico 1.06g/L



→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Prodotto stabile alle condizioni di conservazione indicate su ogni confezione (24 mesi a -20 °C)

- Busta per l'inoculo di 1000 hL netti
- Busta per l'inoculo di 250 hL netti.
- Busta per l'inoculo di 25 hL netti
- Busta per l'inoculo di 2,5 hL netti.

