



MALOLACT Rapid

.....
Cultura de bactérias eficazes na condução da fermentação maloláctica dos
vinhos e mostos
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Malolact Rapid é uma nova cultura de *Oenococcus oeni* em forma liofilizada de alto desempenho. É o resultado de décadas de estudos sobre as melhores técnicas de produção de biomassa, graças às quais as substâncias nutricionais e protetivas a serem utilizadas nos biorreatores foram cuidadosamente selecionadas para obter uma cultura vigorosa e resistente ao estresse fermentativo.

Malolact Rapid é ideal tanto na co-inoculação como na inoculação pós-fermentação primária, na qual aumenta a "finesse", a complexidade e a harmonia ao gosto. Os vinhos obtidos têm um bouquet aberto, fresco e frutado; ao paladar a doçura do ácido láctico atenua a adstringência tânica dos taninos nos vinhos tintos.

Malolact Rapid se utilizado na co-inoculação pode ser adicionado dois dias depois do início da fermentação alcoólica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cultura de bactérias liofilizadas *Oenococcus oeni*.

Resistência: 15°GL

IPT>90

pH>3.15

Temperatura: 18°-24°

→ MODO DE APLICAR

Retirar **Malolact Rapid** do congelador 30 minutos antes da sua utilização.

A criação de um pé é sempre preferível a fim de melhorar a implantação da cultura inicial.

Recomendamos um volume final de pé de $\frac{1}{4}$ a um máximo de $\frac{1}{10}$ do volume do tanque / depósito a ser inoculado.

O primeiro passo para a criação do pé maloláctico consiste na diluição com uma parte de água e três partes de vinho. Para o consumo de 50-100% de ácido málico, adicionam-se outras porções de vinho até que o volume final desejado seja alcançado. Proceder com o inóculo na massa a fermentar.

Depois de adicionar ao vinho, e em cada passagem, agilizar a mistura com uma breve remontagem.



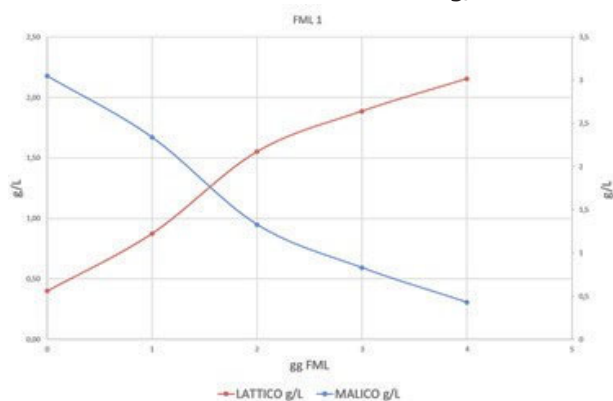


MALOLACT Rapid

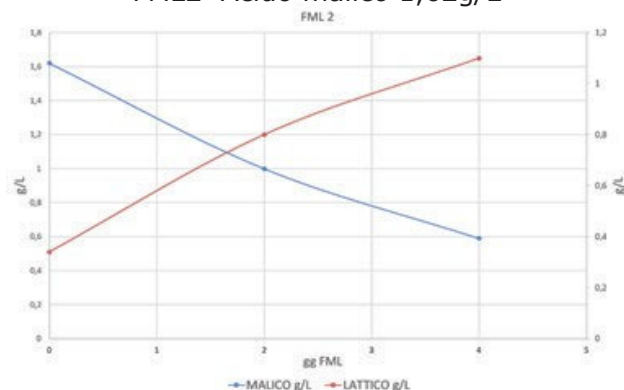
Estudo de caso

Utilização de Malolact Rapid em tanques de 1000 e 700hL com diferentes graus de álcool e ácido málico. Vinho retinto (IPT>100), com 13.70-14.5% alc.

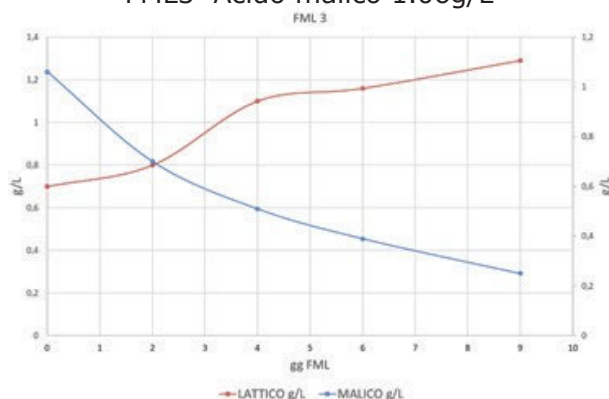
FML1 Ácido málico 3.53g/L



FML2 Ácido málico 1,62g/L



FML3 Ácido málico 1.06g/L



→CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Produto estável nas condições de conservação indicadas na própria embalagem (24 meses a -20 °C)

Envelope para inóculo de 1000hL

Envelope para inóculo de 250hL

