



# MALOLACT RSweet

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



## → DESCRIZIONE TECNICA

**MALOLACT RSweet** è una nuova coltura di *Oenococcus oeni* in forma liofilizzata ad alta performance. È il frutto della ricerca di AEB e Bionova. Il ceppo è conservato presso la banca europea UMCC. La performance di **MALOLACT RSweet** è garantita da 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 RSweet** è ideale in quei vini dove si ricercano le note dolci, la morbidezza e quelle note amiliche da caramella inglese. **MALOLACT RSweet** può essere utilizzato sia nel coinoculo che nell'inoculo post fermentazione primaria, nei quali aumenta la finezza, la complessità e l'armonia del gusto.

**MALOLACT RSweet** è ideale per la malolattica in vini dal pH basso, dove spesso un rapido inoculo è necessario per condurre la fermentazione malolattica velocemente e rendere il vino morbido, dolce e voluminoso.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Coltura di batteri liofilizzati *Oenococcus oeni*.

**Resistenza: 14.5% alc**

**IPT>90**

**pH>3.10**

**Temperatura:18°-24°**

## → MODALITÀ D'USO

Prelevare **MALOLACT RSweet** 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

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Busta per l'inoculo di 250 hL netti.

Busta per l'inoculo di 25 hL netti.

