



# MALOLACT RSWEET

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



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Malolact RSWEET** é uma nova cultura de *Oenococcus oeni* sob forma liofilizada de alta performance. É fruto da investigação da AEB e da Bionova. A estirpe está guardada no banco europeu UMCC. A performance do **Malolact RSWEET** é garantida por décadas de estudo sobre as melhores técnicas de produção de biomassa, graças aos quais são pontualmente selecionadas as substâncias nutritivas e protetivas a utilizar nos biorreatores para obter uma cultura vigorosa e resistente aos stressés fermentativos.

**Malolact RSWEET** é ideal nos vinhos onde se procuram notas doces, maciez e aquelas notas amílicas a rebuçados/doçaria inglesa. **Malolact RSWEET** pode ser utilizado quer no co-inóculo quer no inóculo pós fermentação primária, nos quais aumenta a fineza, a complexidade e a harmonia gustativa.

**Malolact RSWEET** é ideal para a malolática dos vinhos de pH baixo, onde um rápido inóculo é necessário para conduzir rapidamente a fermentação malolática e produzir vinhos macios, doces e volumosos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cultura de bactérias liofilizadas *Oenococcus oeni*.

**Resistência: 14.5% álc. IPT>90**

**pH>3.10**

**Temperatura:18°-24°**

## → MODO DE APLICAR

Retirar **Malolact RSWEET** do congelador 30 minutos antes da sua aplicação.

A criação de um pé de cuba é sempre preferível para melhorar a aplicação da cultura starter. Recomendamos um volume final do pé de cuba de ¼ até 1/10 do volume máximo do tanque/depósito a inocular.

O primeiro passo para a criação do pé de cuba malolático pode ser constituído pela diluição com uma parte de água e três partes de vinho. Após o consumo de 50-100% do ácido málico, são adicionadas mais porções de vinho até atingir o volume final desejado. Proceder então à inoculação na massa a fermentar.

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

*Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.  
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.*

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Envelope para inóculo de 250 hL.

Envelope para inóculo de 25 hL.

