



# MALOLACT Easystart

Cultivo de bacterias ideal para realizar la fermentación maloláctica de vino y mosto con pH bajo



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Malolact Easystart** es un cultivo de *Oenococcus oeni* cuya tecnología de producción está diseñada para lograr que la cepa soporte en condiciones límites de pH, y acelerar el inicio de la fermentación maloláctica.

**Malolact Easystart** es ideal para la maduración de los vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, en los cuales aumenta la fineza, complejidad y armonía del gusto.

Los vinos obtenidos tienen un bouquet abierto, fresco y afrutado al gusto; la dulzura del ácido láctico atenúa la astringencia tánica de los taninos en los vinos rojos.

Entre las bacterias de la gama, Malolact es el más adecuado para iniciar la fermentación rápidamente. El pH mínimo de uso es 2,9. La temperatura mínima es 15°C.

**Malolact Easystart** es un cultivo que puede ser añadido después de 2 días del inicio de la fermentación alcohólica.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cultivo de bacterias se liofilizadas *Oenococcus oeni*; maltodextrina como protector y medio de inmovilización.

## → FORMA DE EMPLEO

Retirar **Malolact Easystart** del congelador o del frigorífico 30 minutos antes de su empleo. Después de la adición al vino, facilitar la mezcla con un leve remontado.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

36 meses si se conserva a -18°C;

18 meses si se conserva a +4°C.

Caja con 2 sobres para el inóculo de 25 hL netos.

Sobre para el inóculo de 250 hL netos.

