

MaLOFerm *Bouquet*

Cultivo versátil de bacterias *Oenococcus oeni* para una mejor calidad y aroma durante la fermentación maloláctica en vinos rosados y tintos.

ORIGEN

Bacterias *Oenococcus oeni* seleccionadas por Oenobrand, Francia.

APLICACIÓN

Un cultivo de bacterias que mejora la calidad y permite conseguir fermentaciones malolácticas completas y seguras. Este cultivo de bacterias mejora la calidad potenciando las notas de frutas rojas, negras, tropicales y cítricas, así como notas florales. Esta mejor calidad aromática está acompañada por un mayor volumen, longitud y sensación en boca.

- Co-inoculación a las 24 - 48 h e inoculación secuencial
- Vinos rosados y tintos Premium
- Bajo productor de diacetilo
- Fase de latencia corta y buena cinética de fermentación
- Bajo productor de AV
- Sin producción de aminas biógenas

PROPIEDADES TÉCNICAS

Tolerancia de temperatura: 18 °C

pH: > 3,25

SO₂ total en el momento de la inoculación: < 45 mg/L

Tolerancia al alcohol: 15% vol

MODO DE EMPLEO

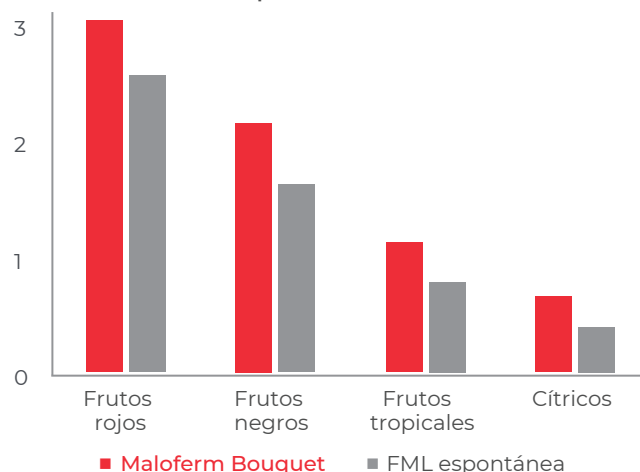
NO SE REQUIERE REHIDRATACIÓN. Para una mejor distribución, disuelva un sobre en 500 mL de agua sin cloro a 20 °C, durante 15 minutos como máximo. Remueva suavemente para dispersar. Inocular las bacterias una vez completada la fermentación alcohólica. Adecuado también para la co-inoculación.

DOSIS: 1 g/hL

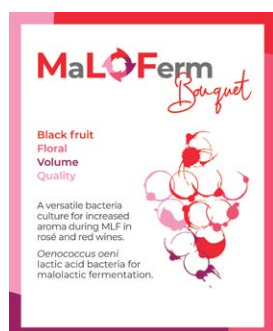
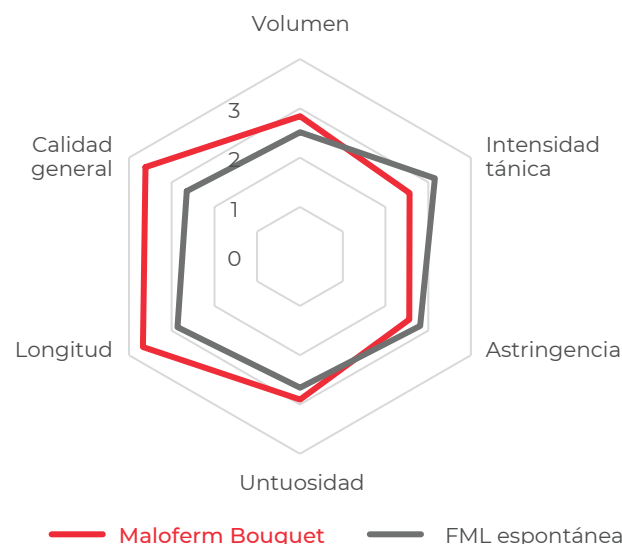
CONSERVACIÓN

El producto se puede conservar durante 18 meses a 4 °C o 36 meses a -18 °C.

Mayor intensidad a fruta en un Tempranillo español: panel de cata



Mejor calidad y sensación en boca en un Tempranillo español: panel de cata



Se ha prestado especial atención a garantizar la exactitud de la información aquí proporcionada. Considerando que las condiciones específicas de aplicación y de uso de nuestros productos por parte del usuario están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados que pueda obtener el usuario. El usuario es el único responsable de determinar la pertinencia de su uso y las normativas legales aplicables.