

MaLoFerm Vintage

Une culture de bactéries *Oenococcus oeni* polyvalente pour une fermentation malolactique fiable, qui booste la qualité des vins blancs, rouges et rosés.

ORIGINE

Une bactérie de type *Oenococcus oeni* sélectionnée par Oenobrand, France.

APPLICATION

Culture de bactéries robuste et polyvalente qui permet de conduire la fermentation malolactique à son terme. Cette culture de bactéries améliore également la qualité des vins en augmentant le volume et l'ampleur en bouche du vin fini, en réduisant les caractères verts et herbacés, tout en respectant les caractéristiques du cépage et du millésime.

- Inoculation séquentielle.
- Vins blancs, rouges et rosés de garde.
- Production moyenne à élevée de diacétyl.
- Phase de latence courte et cinétique de fermentation régulière.
- Faible production d'acidité volatile.
- Aucune production d'amines biogènes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tolérance à la température: 16°C

pH: > 3,15

SO₂ total à l'inoculation: < 45 mg/L

Tolérance à l'alcool: 15,5% vol.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

LA RÉHYDRATATION N'EST PAS NÉCESSAIRE. Pour garantir une meilleure répartition dans le vin, dissoudre un sachet dans 500 mL d'eau non chlorée à 20°C, pendant 15 minutes maximum. Remuer délicatement pour répartir le produit. Procéder à l'inoculation une fois la fermentation alcoolique achevée.

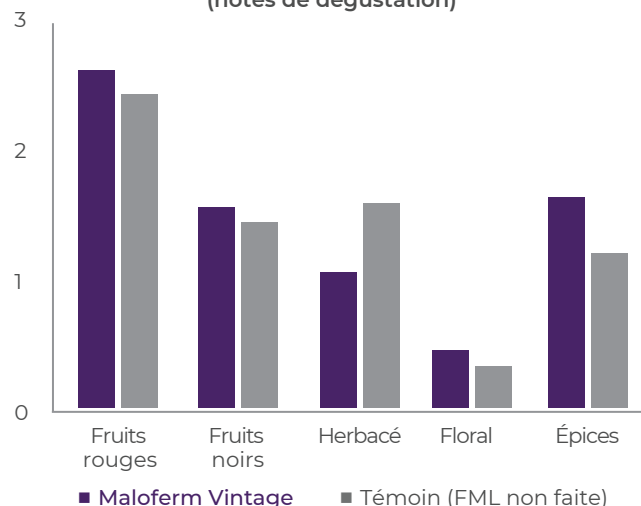
Peut aussi être utilisée en co-inoculation.

DOSE D'EMPLOI: 1 g/hL

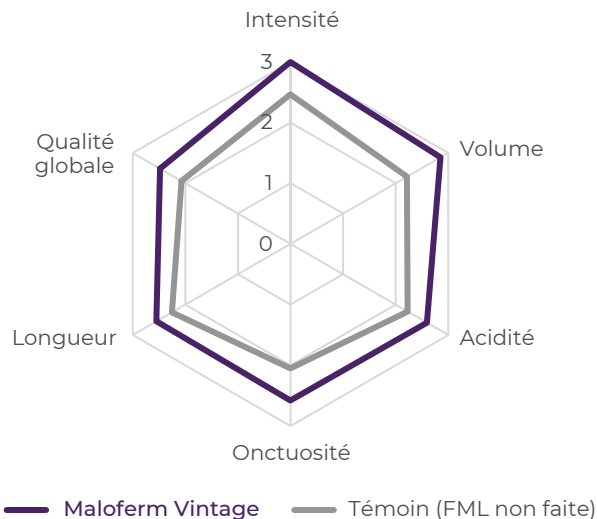
STOCKAGE

Le produit se conserve 18 mois à 4°C ou 36 mois à -18°C.

Amélioration des caractéristiques aromatiques d'un Tempranillo (Espagne) vinifié avec Maloferm Vintage (notes de dégustation)



Amélioration des caractéristiques gustatives d'un Tempranillo (Espagne) vinifié avec Maloferm Vintage (notes de dégustation)



DISTRIBUÉ PAR:

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

AVERTISSEMENT: une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.