

MaLOFerm Fruity

ПРОИЗХОД

Бактерия *Oenococcus oeni*, селектирана от Oenobrand, Франция.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Бактерии за подобряване на ароматния профил на червените и белите вина по време на малолактичната ферментация. Тази бактериална култура повишава концентрацията на естери, а в резултат на това - и общия ароматен профил. Това води до увеличаване на плодовите и цветните аромати, както и на ароматите на костилкови плодове и на червени и черни плодове в червените вина.

- Последователно засяване
- Червени и бели първокласни вина
- Кратка латентна фаза и добра динамика на ферментация
- Малко производство на летливи киселини
- Няма производство на биогенни амини

Бактериална култура на *Oenococcus oeni* за подобряване на ароматния профил по време на малолактична ферментация.

ТЕХНИЧЕСКИ СВОЙСТВА

Допустима температура: 15 °C
pH: > 3.2
Общо SO₂ при засяване: < 50 mg/L
Устойчивост на алкохол: 15% (v/v)

УКАЗАНИЯ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

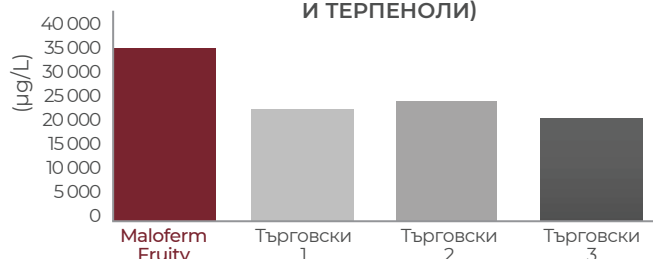
НЕ СЕ ИЗИСКВА РЕХИДРАТАЦИЯ. За най-добро разпределение, разтворете едно пликче в 500 mL без хлор вода при 20 °C в продължение на максимум 15 минути. Разбъркайте внимателно, за да се разтвори. Засейте бактериите след завършване на алкохолната ферментация. Подходящ и за комбинирано засяване.

ДОЗИРОВКА: 1 g/hL

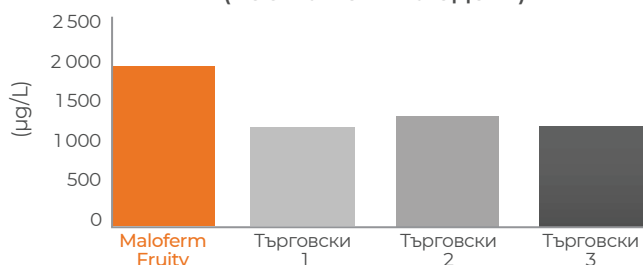
СЪХРАНЕНИЕ: Продуктът може да се съхранява в продължение на 18 месеца при 4 °C или 36 месеца при -18 °C.

МЕРЛО | ФРАНЦИЯ | ПОСЛЕДОВАТЕЛНО ЗАСЯВАНЕ

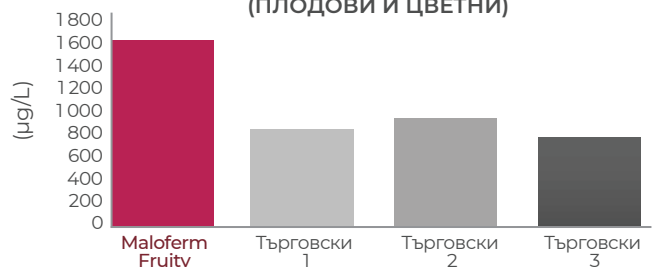
ОБЩА КОНЦЕНТРАЦИЯ НА АРОМАТИ
(ВКЛЮЧИТЕЛНО ЕСТЕРИ, НОРИЗОПРЕНОИДИ
И ТЕРПЕНОЛИ)



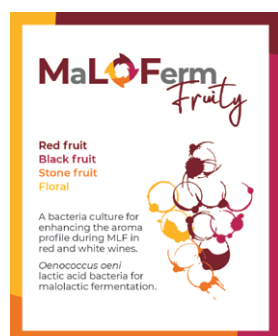
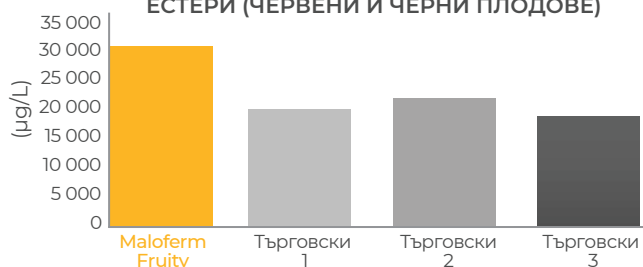
ЕТИЛОВИ ЕСТЕРИ
(КОСТИЛКОВИ ПЛОВОДЕ)



АЦЕТАТНИ ЕСТЕРИ
(ПЛОВОДИ И ЦВЕТНИ)



РАЗКЛОНЕНИ И ХИДРОКСИЛИРАНИ ЕТИЛОВИ
ЕСТЕРИ (ЧЕРВЕНИ И ЧЕРНИ ПЛОВОДЕ)



ЗАБЕЛЕЖКА ЗА НЕПОЕМАНЕ НА ОТГОВОРНОСТ: Положени са особени усилия, за да се гарантира, че предоставената тук информация е точна. Тъй като конкретните условия за ползване и приложение от страна на потребителя са извън наш контрол, ние не предоставяме никаква гаранция и не даваме никаква представа за резултатите, които могат да бъдат получени от потребителя. Потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и правната форма на предназначенията употреба за нашите продукти.