

MaLOFerm DUO

Fruta

ПРОИЗХОД

Бактерии *Oenococcus oeni*, селектирани от Oenobrand, Франция.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Култура от бактерии, подобряваща качеството чрез осигуряване на надеждна малолактитчна ферментация. Тази култура засилва ароматите на пресни червени плодове, както и някои нюанси на тъмни плодове. Докато създава високо общо качество на аромата, Maloferm Fruta DUO също така намалява зелените нотки, увеличава усещането за обем и мекота, създавайки вина с приятна текстура и свежест.

- Само за ко-инокулация.
- Свежи, плодови, меки и лесни за консумация червени вина.
- Ниска продукция на диацетил.
- Кратка лаг фаза и добра кинетика на ферментацията.
- Ниска продукция на летливи киселини.
- Без продукция на биогенни амини.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температурна толерантност: 18 °C

pH: > 3.3

Общо SO₂ при инокулация: < 40 mg/L

Алкохолна толерантност: 15% (v/v)

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

За оптимално разпределение, разтворете едно саше в 2 L вода без хлор при 20 °C за максимум 15 минути. Разбъркайте внимателно, за да се разпръсне. Реактивираниите бактерии трябва да се добавят към мъстта едновременно с дрождите. Температурата на мъстта

Универсална култура от бактерии *Oenococcus oeni* за повишаване на ароматния профил при съвместна малолактитчна ферментация (ко-инокулация) във свежи, плодови и лесни за консумация червени вина.

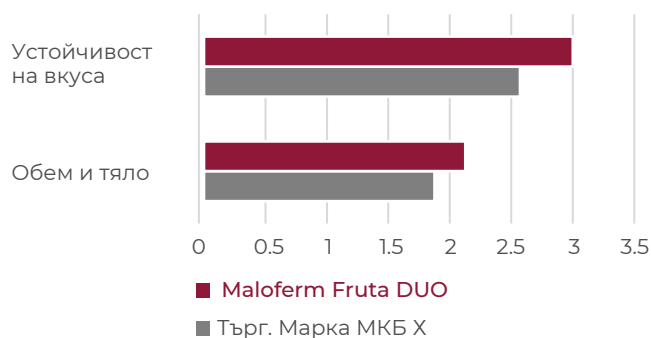
трябва идеално да се поддържа между 18 и 25 °C. Само за ко-инокулация.

ДОЗИРОВКА: 100 hL

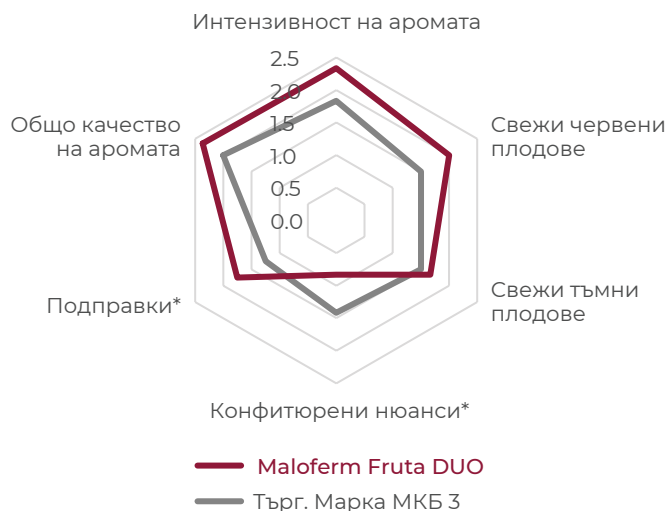
СЪХРАНЕНИЕ

Продуктът може да се съхранява 18 месеца при 4 °C или 36 месеца при -18 °C.

Сензорен анализ – Vitic, Испания – Tempranillo (2023).



Сензорен анализ – IFV, Мерло, Бордо (2023).



ЗАБЕЛЕЖКА ЗА ОТКАЗ ОТ 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.