

MaLOFerm DUO

Fruta

ORIGINE

Bacterii *Oenococcus oeni* selecționate de Oenobrand, Franța.

APLICAȚIE

O cultură bacteriană ce îmbunătățește calitatea, asigurând o fermentație malolactică sigură și completă. Această cultură intensifică aromele de fructe roșii proaspete și adaugă și unele nuanțe de fructe negre. În timp ce contribuie la un profil aromatic general de calitate, Maloferm Fruta DUO reduce notele verzi, crește persistența gustului și conferă vinului rotunjime și corpolență.

- Doar pentru co-inoculare.
- Vinuri roșii proaspete, fructate, catifelate și ușor de consumat.
- Producție scăzută de diacetil.
- Fază de latență scurtă și cinetică bună a fermentației.
- Producție scăzută de acid acetic volatil.
- Nu produce amine biogene.

PROPRIETĂȚI TEHNICE

Toleranță la temperatură: 18 °C

pH: > 3,3

SO₂ total la inoculare: < 40 mg/L

Toleranță la alcool: 15% (v/v)

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Pentru o distribuție optimă, dizolvați un plic în 2 L de apă fără clor la 20 °C, timp de maximum 15 minute. Amestecați ușor pentru dispersie. Bacteriile rehidratate trebuie adăugate în must în același timp cu drojdia. Temperatura mustului trebuie menținută ideal între 18 și 25 °C. Numai pentru co-inoculare.

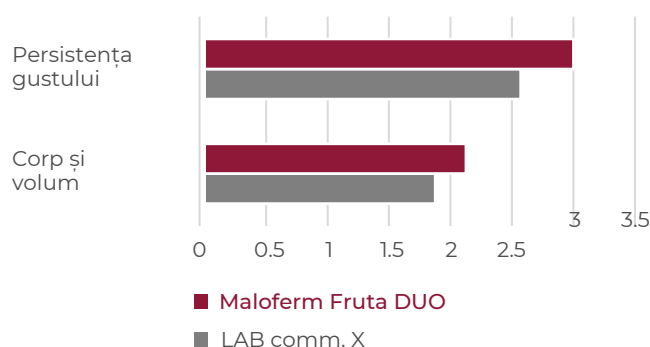
O cultură versatilă de bacterii *Oenococcus oeni* pentru creșterea intensității aromelor în timpul fermentației malolactice prin co-inoculare, destinată vinurilor roșii proaspete, fructate și ușor de băut.

DOZAJ: Pentru 100 hL

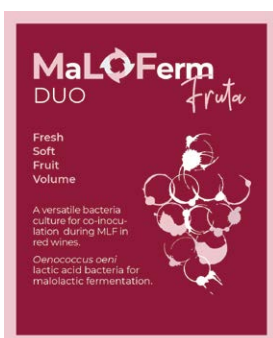
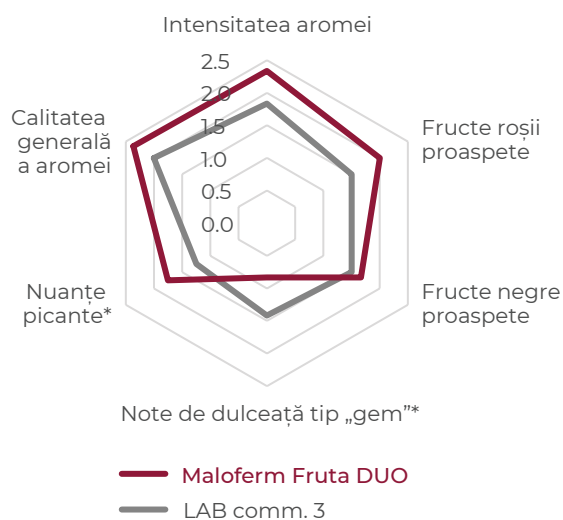
DEPOZITARE

Produsul poate fi depozitat timp de 18 luni la 4 °C sau 36 de luni la -18 °C, în ambalajul original sigilat.

Analiză senzorială – Vitic, Spania – Tempranillo (2023).



Analiză senzorială – IFV, Merlot, Bordeaux (2023).



A fost utilizată atenție sporită pentru a ne asigura că informațiile furnizate aici sunt acurate. Deoarece condițiile specifice ale utilizatorului cu privire la utilizare și aplicație sunt dincolo de controlul nostru, nu dam nicio garanție și nu facem nicio relație cu privire la rezultatele care ar putea fi obținute de către utilizator. Utilizatorul este responsabil pentru a determina statutul potrivit și legal al utilizării produselor noastre.

