



# PROMALIC

Lievito disacidificante immobilizzato *Schizosaccharomyces*



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Promalic** è costituito da lieviti incapsulati in doppio strato di alginato di calcio che si presenta sotto forma di microbiglie. Consente la degradazione dell'acido malico tramite fermentazione malo-alcolica senza produzione di acido lattico e acido acetico. **Promalic** rappresenta una valida alternativa alle disacidificazioni tradizionali con sali potassici o calcici e alla fermentazione malolattica. Grazie alla sua formulazione, può essere immesso nel mosto in sacchetti per infusione e tolto dal mezzo quando si ottiene il risultato desiderato.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti incapsulati in doppio strato di alginato di calcio; *Schizosaccharomyces pombe*.  
Popolazione vitale >10<sup>10</sup> cellule/grammo di microbiglie. Ceppo sensibile alla SO<sub>2</sub>.

## → DOSI D'IMPIEGO

Viene utilizzato alla dose di 40-100 g/hL a seconda del contenuto di acido malico del mosto.  
La cinetica in mosto va da 0,2 a 1 g/L al giorno di acido malico; cinetica da 0,05 a 0,1 g/L al giorno di acido malico.  
La cinetica è strettamente dipendente dalle condizioni del mezzo (pH, temperatura°C, alcool).

## → MODALITÀ D'USO

Introdurre i lieviti **Promalic** nei sacchetti per infusione forniti (max. 5 kg per sacchetto), idealmente da kg 1 a 2.  
Reidratare i lieviti a 30°C da 5 a 10 volte il volume delle biglie: 1/3 di mosto o di vino da disacidificare senza SO<sub>2</sub> libera e 2/3 di acqua.  
Aspettare 5 ore (per il mosto) o 12 ore (per il vino) e aggiungere al tank.  
Zavorrare i sacchi per mantenerli immersi.  
Agitare i sacchetti 2-3 volte al giorno per eliminare la CO<sub>2</sub> intrappolata.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservabile per 4 mesi nell'imballo originale sigillato, a temperatura compresa fra 4 e 5°C in luogo secco e senza odori.

Pacchetti da kg 1 netti.

