



MALOLACT Rapid

.....
 Cultivo de bacterias eficaz en la realización de la fermentación maloláctica de vinos y mostos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Malolact Rapid es un nuevo cultivo de *Oenococcus oeni* en forma liofilizada con muy buen rendimiento. Es el resultado de décadas de estudios sobre las mejores técnicas de producción de biomasa, gracias a las cuales se han seleccionado cuidadosamente las sustancias nutritivas y protectoras a utilizar en los biorreactores para obtener un cultivo vigoroso y resistente al estrés fermentativo.

Malolact Rapid es ideal tanto en co-inoculación como en inoculación post-fermentación primaria, en la que aumenta la finura, complejidad y armonía gustativa. Los vinos obtenidos tienen un aroma abierto, fresco y afrutado; en boca el dulzor del ácido láctico atenúa la astringencia tánica en los vinos tintos.

Malolact Rapid si se utiliza en co-inoculación, puede ser adicionado 2 días después del inicio de la fermentación alcohólica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cultivo de bacterias liofilizadas *Oenococcus oeni*.

Resistencia: 15%alc

IPT > 90

pH > 3.15

Temperatura: 18°-24°

→ FORMA DE EMPLEO

Sacar **Malolact Rapid** del congelador 30 minutos antes de uso.

Es preferible realizar siempre un pie de cuba con el fin de mejorar la implantación del cultivo starter. Recomendamos un volumen final del pie de cuba de ¼ a un 1/10 máximo del volumen del depósito a inocular.

El primer paso para crear el pie maloláctico puede consistir en realizar una dilución con una parte de agua y tres partes de vino. Tras el consumo del 50-100% del ácido málico, se añade más vino hasta que se alcanza el volumen final deseado. Posteriormente se procede a la inoculación en la masa total a fermentar.

Después de añadir al vino, y en cada paso, facilitar la mezcla con un breve remontado.



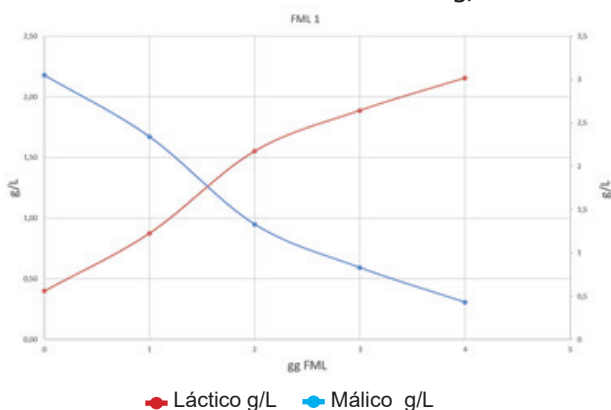


MALOLACT Rapid

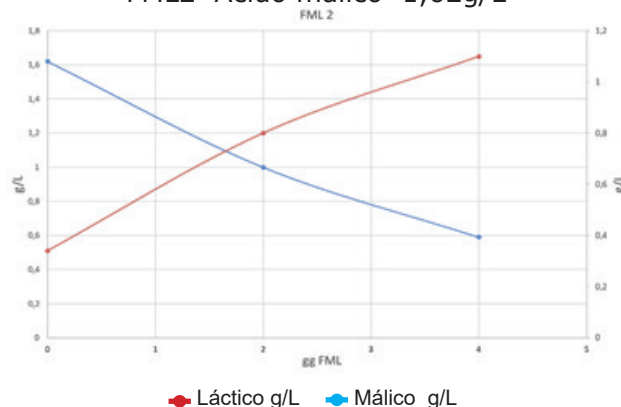
Caso de estudio

Empleo de Malolact Rapid en depósitos de 1000 y 700hL con diferentes grados de alcohol y ácido málico. Vino tinto (IPT>100), con 13.70-14.5%alc.

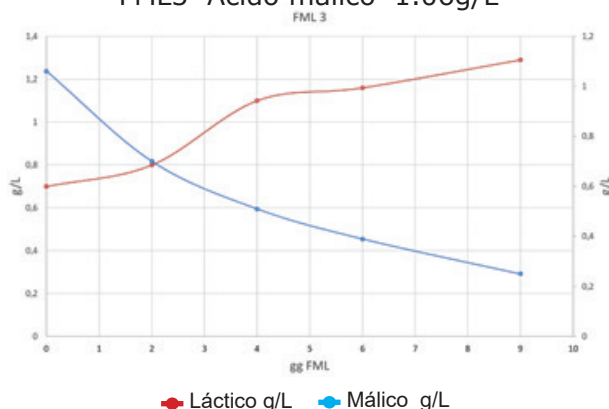
FML1 Ácido málico 3.53g/L



FML2 Ácido málico 1,62g/L



FML3 Ácido málico 1.06g/L



→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Producto estable en las condiciones de almacenado indicadas en cada confección.
(24 meses a -20 °C)

- Sobre para el inóculo de 1000/hL netos.
- Sobre para el inóculo de 250/hL netos.
- Sobre para el inóculo de 25/hL netos.
- Sobre para el inóculo de 2,5/hL netos.

