



MALOLACT Rapid

.....
Culture de bactéries pour une fermentation malolactique efficace des vins et des moûts.
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Malolact Rapid est une nouvelle culture d'*Oenococcus oeni* sous forme lyophilisée très performante. Elle est le résultat de plusieurs années d'études sur les meilleures techniques de production de biomasse. Les nutriments et les substances protectrices dans les bioréacteurs ont été soigneusement sélectionnés pour obtenir une culture vigoureuse et résistante au stress de la fermentation.

Malolact Rapid est idéale en co-inoculation mais aussi en inoculation post-fermentaire. Son utilisation augmente la finesse, la complexité et l'harmonie du goût. Les vins obtenus ont un bouquet ouvert, frais et fruité .

Malolact Rapid peut être ajoutée après 2 jours de fermentation alcoolique, si elle utilisée en co-inoculation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Culture de bactéries lyophilisées *Oenococcus oeni*.

Résistance: 15%alc

IPT>90

pH>3.15

Température:18°-24°

→ MODE D'EMPLOI

Sortir **Malolact Rapid** du congélateur 30 minutes avant son utilisation. Il est préférable de préparer un pied de cuve afin d'améliorer l'implantation de la culture de départ.

Nous recommandons un volume final de pied de cuve de 1/10 maximum du volume de la cuve à inoculer. La première étape pour la création du pied de cuve consiste à diluer **Malolact Rapid** dans une solution composée d'une part d'eau et de trois parts de vin.

Après la consommation de 50 à 100 % d'acide malique, d'autres fractions de vin sont ajoutées jusqu'à ce que le volume final souhaité soit atteint. Procéder ensuite à l'inoculation dans la masse à fermenter. Après l'ajout au vin, et à chaque étape, faciliter le mélange en effectuant un bref pompage.



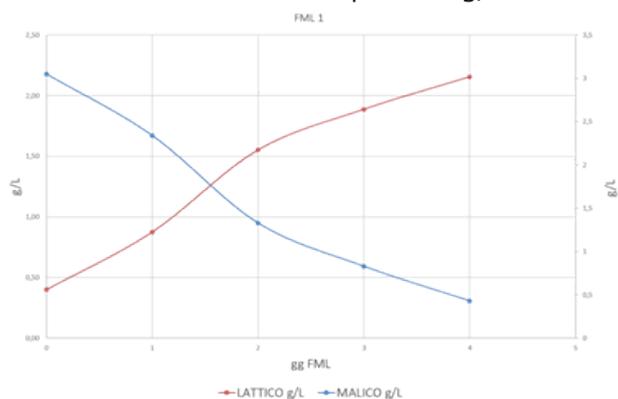
MALOLACT Rapid

Essais

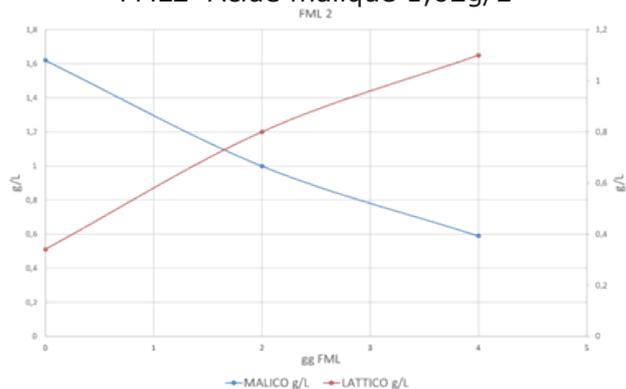
Utilisation de **Malolact Rapid** en cuve de 1000 et 700hL avec différents degrés d'alcools et d'acide malique.

Vin très rouge (IPT>100), avec 13.70-14.5%alc.

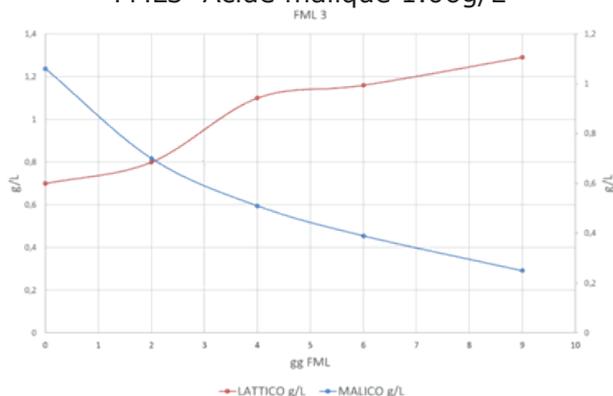
FML1 Acide malique 3.53g/L



FML2 Acide malique 1,62g/L



FML3 Acide malique 1.06g/L



→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Produit stable aux conditions de conservation indiquées sur l'emballage (24 mois à -20 °C).

Sachet pour inoculat de 1000 hL

Sachet pour inoculat de 250 hL

