



FERMOPLUS® Malolactique 2.0

Nutriente specifico per la fermentazione malolattica

→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoplus Malolactique 2.0 è un nutriente specifico per la fermentazione malolattica.

Migliora il contenuto in aminoacidi e vitamine dei vini, garantendo lo sviluppo dei batteri lattici selezionati e la completa trasformazione dell'acido malico presente.

Permette di ottimizzare le fasi seguenti alla reidratazione, all'impianto e all'idratazione dei batteri *Oenococcus oeni*, favorisce inoltre lo sviluppo e la moltiplicazione, fasi cardine delle fermentazioni malolattiche.

La composizione bilanciata aiuta la cellula batterica a resistere ai numerosi stress e coadiuva il cluster enzimatico che porta alla degradazione dell'acido malico. La presenza di antiossidanti naturali, come il glutatione, garantisce sia il supporto cellulare sia la protezione degli aromi più delicati.

Consente di ridurre i tempi d'attesa per l'avvio e la conclusione della fermentazione malolattica. Fornisce risultati ideali in combinazione con i prodotti della linea Malolact, colture selezionate di *Oenococcus oeni*.

Gli stress per i batteri malolattici durante la FML.

Inibitore	Processo	Condizioni ottimali	Condizioni del vino	Meccanismo di inibizione
Alcol	Prodotto in FA	Fino al 5%	12-16%	Danneggiamento strutture delle membrane ed alterazione della fluidità
pH/HM-HT	Acidità dell'uva ed interventi in vinificazione	4,8-5,5 (pH)	2,5-3,5	Riduzione della crescita e dell'attività enzimatica della malato deidrogenasi
Basse temperature	Temperature più adatte alla conservazione	20-25°C	12-18°C	Rallentamento della crescita e allungamento della lag phase
Polifenoli	Estrazione	< 40 IPT	40-90IPT	Contributo al rallentamento della proliferazione
SO ₂	Prodotto dalla FA dei lieviti e aggiunta per la conservazione	0-15 ppm	10-70+ ppm	Riduzione dell'attività ATPase e diminuzione della riproduzione cellulare

Referenza: FERMOPPLUS_MALOLACTIQUE_2.0_TDS_IT_0020523_OENO_Italy





FERMOPLUS® Malolactique 2.0

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

scorze di lieviti, autolisati di lieviti, tiamina cloridrato (vitamina B1)

→ DOSI D'IMPIEGO

20 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere direttamente in mosto o vino. Se in coinoculo aggiungere dopo l'inizio della fermentazione alcolica.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da 5 kg.
pacchetti da 1 kg in scatole da 10Kg.

