



FERMOPLUS® Malolactique 2.0

Nutriente específico para la fermentación maloláctica

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoplus Malolactique 2.0 es un nutriente específico para la fermentación maloláctica. Mejora el contenido de aminoácidos y vitaminas de los vinos, asegurando el desarrollo de bacterias lácticas seleccionadas y la completa transformación del ácido málico presente. Permite optimizar las fases posteriores a la rehidratación, implantación e hidratación de la bacteria *Oenococcus oeni*, también favorece el desarrollo y la multiplicación, fases clave de las fermentaciones malolácticas.

La composición equilibrada ayuda a la célula bacteriana a resistir numerosos estreses y coadyuva al grupo enzimático que conduce a la degradación del ácido málico. La presencia de antioxidantes naturales, como el glutatión, garantiza tanto el soporte celular como la protección de los aromas más delicados. Permite reducir los tiempos de espera para el inicio y la finalización de la fermentación maloláctica. Proporciona resultados ideales en combinación con productos de la línea Malolact, cultivos seleccionados de *Oenococcus oeni*.

Estrés para las bacterias malolácticas durante la FML

Inhibidor	Proceso	Condiciones óptimas	Condiciones del vino	Mecanismo de inhibición
Alcohol	Producto en FA	Hasta al 5%	12-16%	Daño a las estructuras de la membrana y alteración de la fluidez
pH/HM-HT	Acidez de la uva e intervenciones en la vinificación	4,8-5,5 (pH)	2,5-3,5	Reducción del crecimiento y la actividad enzimática de la malato deshidrogenasa
Bajas temperaturas	Temperaturas más adecuadas para la conservación	20-25°C	12-18°C	Ralentización del crecimiento y alargamiento de la fase de latencia
Polifenoles	Extracción	< 40 IPT	40-90IPT	Contribución a la desaceleración de la proliferación
SO ₂	Producido por la FA de las levaduras y adición para la conservación	0-15 ppm	10-70+ ppm	Reducción de la actividad ATPasa y disminución de la reproducción celular





FERMOPLUS® Malolactique 2.0

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICA TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras, clorohidrato de tiamina (vitamina B1)

→ DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver directamente en mosto o vino. Si es en co-inoculación, añadir después del inicio de la fermentación alcohólica.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg in scatole da 10Kg.

Sacos de 5 kg netos.

