



FERMOPLUS® Malolactique 2.0

Nutriente específico para a fermentação maloláctica

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Malolactique 2.0 é um nutriente específico para a fermentação maloláctica.

Melhora o teor em aminoácidos e vitaminas nos vinhos, garantindo o desenvolvimento das bactérias lácticas selecionadas e a completa transformação do ácido málico presente.

Permite otimizar as fases sucessivas à reidratação, à implantação e à hidratação das bactérias *Oenococcus oeni*, favorece ainda o desenvolvimento e a multiplicação, fases-chave das fermentações maloláticas.

A composição balanceada auxilia a célula bacteriana a resistir aos inúmeros estresses e auxilia o cluster enzimático que leva à degradação do ácido málico. A presença de antioxidantes naturais, como o glutatião, garante quer o suporte celular quer a proteção dos aromas mais delicados.

Permite reduzir os tempos de espera para o início e a conclusão da fermentação maloláctica. Proporciona resultados ideais em conjunto com os produtos da linha Malolact, culturas selecionadas de *Oenococcus oeni*.

Os estresses para as bactérias durante a FML.

Inibidor	Processo	Condições ideais	Condições do vinho	Mecanismo de inibição
Álcool	Produzido na FA	Até 5%	12-16%	Danos nas estruturas das membranas e alteração da fluidez
pH/HM-HT	Acidez da uva e intervenções em vinificação	4,8-5,5 (pH)	2,5-3,5	Reduz o crescimento e a atividade enzimática da malato desidrogenase
Baixas temperaturas	Temperaturas mais adaptadas à conservação	20-25°C	12-18°C	Desaceleração do crescimento e prolongamento da fase lag
Polifenóis	Extração	< 40 IPT	40-90IPT	Contribuição para a desaceleração da proliferação
SO ₂	Produzido na FA pelas leveduras e adições para a conservação	0-15 ppm	10-70+ ppm	Reduz a atividade ATPase e diminui a reprodução celular





FERMOPLUS® Malolactique 2.0

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, cloridrato de tiamina (vitamina B1)

→ DOSES A APLICAR

20 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver diretamente no mosto ou vinho. Quando em co-inoculação, adicionar após o início da fermentação alcoólica.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 5 kg.

Pacotes com 1 kg em caixas com 10 kg.

