



FERMOPLUS® Malolactique 2.0

Nutriment spécifique pour la fermentation malolactique

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermoplus Malolactique 2.0 est un nutriment spécifique pour la fermentation malolactique.

Il améliore la teneur en acides aminés et en vitamines des vins, en assurant le développement de bactéries lactiques sélectionnées et la transformation complète de l'acide malique présent.

Il optimise les phases de réhydratation, d'implantation et d'hydratation de l'*Oenococcus oeni* et favorise le développement et la multiplication, étapes fondamentales des fermentations malolactiques.

La composition équilibrée aide la cellule bactérienne à résister à de nombreux stress et favorise le groupe d'enzymes qui conduit à la décomposition de l'acide malique. La présence d'antioxydants naturels, tels que le glutathion, assure à la fois le soutien de la cellule et la protection des arômes les plus délicats. Il réduit le temps d'attente pour le démarrage et la fin de la fermentation malolactique. Il donne des résultats idéaux en combinaison avec les produits de la ligne Malolact, cultures sélectionnées d'*Oenococcus oeni*.

Stress des bactéries malolactiques pendant la fermentation malolactique.

Inhibiteur	Processus	Conditions optimales	Conditions du vin	Mécanisme d'inhibition
Alcool	Obtenu par fermentation alcoolique	Até 5%	12-16%	Dommages aux structures membranaires et altération de la fluidité
pH/HM-HT	Acidité du raisin et interventions en vinification	4,8-5,5 (pH)	2,5-3,5	Réduction de la croissance et de l'activité enzymatique de la malate déshydrogénase
Baixas temperaturas	Températures les plus propices à la conservation	20-25°C	12-18°C	Ralentissement de la croissance et prolongation de la phase de latence
Polyphénols	Extraction	< 40 IPT	40-90IPT	Contribution au ralentissement de la prolifération
SO ₂	Produit par la FA des levures et ajouté pour la conservation	0-15 ppm	10-70+ ppm	Réduction de l'activité de l'ATPase et diminution de la reproduction cellulaire

Référence: FERMOPLUS_MALOLACTIQUE_2.0_TDS_FR_0020523_OENO_France





FERMOPLUS® Malolactique 2.0

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

écorces de levures, autolysats de levures, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1)

→ DOSES D'EMPLOI

20 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Délayer directement dans le moût ou le vin.
En cas de co-inoculation, ajouter après le début de la fermentation alcoolique.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Paquets de 1 kg net dans des cartons de 10 kg.
Sac de 5 kg.

