



FERMOPLUS® Malolactique 2.0

.....
 Speciális tápanyag almasavas fermentációhoz

→ LEÍRÁS

Fermoplus Malolactique 2.0 egy speciális tápanyag almasavas fermentációhoz. Javítja a borok aminosav- és vitamintartalmát, biztosítva a kiválasztott tejsavbaktériumok fejlődését és a jelenlévő almasav teljes átalakulását. Lehetővé teszi az *Oenococcus oeni* baktériumok rehidratációját, beágyazódását és hidratálását követő fázisok optimalizálását, valamint elősegíti a fejlődést és a szaporodást, az almasavas fermentáció kulcsfázisait.

A kiegyensúlyozott összetétel segít a baktériumsejtnak ellenállni számos stressznek, és segíti az almasav lebomlásához vezető enzimatikus klastert. A természetes antioxidánsok, mint például a glutation, jelenléte garantálja a sejtek támogatását és a legérzékenyebb aromák védelmét. Lehetővé teszi az almasavas fermentáció megkezdésének és befejezésének várakozási idejének csökkentését. Ideális eredményt biztosít a Malolact termékcsalád termékeivel, a válogatott *Oenococcus oeni* kultúrákkal kombinálva.

Stressz az almasavbontó baktériumok számára az almasavas fermentáció során.

Gátló	Folyamat	Optimális körülmények	Bor állapota	Gátló mechanizmus
Alkohol	Alkoholos erjesztés során	Max 5%	12-16%	Membránszerkezetek károsodása és folyékonyság megváltozása
pH/HM-HT	Szőlő savtartalma és beavatkozások a borkészítéskor	4,8-5,5 (pH)	2,5-3,5	Malát-dehidrogenáz növekedésének és enzimaktivitásának csökkenése
Alacsony hőmérséklet	Tárolásra alkalmasabb hőmérséklet	20-25°C	12-18°C	Növekedés lassulása és a lag phase meghosszabbodása
Polifenolok	Kivonás	< 40 IPT	40-90IPT	Hozzájárulás a proliferáció lassulásához
SO ₂	Élesztők alkoholos erjesztésével kapott és tartósítás céljából hozzáadott	0-15 ppm	10-70+ ppm	ATPase aktivitás és sejtszaporodás csökkentése

Referencia: FERMOPLUS_MALOLACTIQUE_2.0_TDS_HU_0020523_OENO_Hungary





FERMOPLUS® Malolactique 2.0

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

élesztő sejtfa, élesztő autolizátumok, tiamin-hidroklorid (B1 vitamin)

→ ADAGOLÁS

20 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

Oldja fel közvetlenül mustban vagy borban. Együttoltás esetén az alkoholos erjedés megkezdése után adja hozzá.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös, száraz helyen, közvetlen fénytől és hőtől távol.

Nettó 5 kg-os zsákok.

1 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

