



MALOLACT RSWEET

Culture de bactéries pour la conduite de la fermentation malolactique des vins et des moûts.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Malolact RSWEET est une nouvelle culture d'*Oenococcus oeni* sous une forme lyophilisée performante. Elle est le résultat de recherches menées par AEB et Bionova. La souche est stockée à la banque européenne UMCC. Les performances de **Malolact RSWEET** sont assurées par des décennies d'études sur les meilleures techniques de production de biomasse, grâce auxquelles les nutriments et les substances protectrices à utiliser dans les bioréacteurs ont été soigneusement sélectionnés pour obtenir une culture vigoureuse et résistante au stress de la fermentation.

Malolact RSWEET est idéale dans les vins où l'on recherche des notes sucrées, de la douceur et ces notes amyliques de caramel anglais. **Malolact RSWEET** peut être utilisé aussi bien en co-fermentation qu'en inoculation post-fermentaire, où elle augmente la finesse, la complexité et l'harmonie des saveurs.

Malolact RSWEET est idéale pour la fermentation malolactique dans les vins à faible pH, où une inoculation rapide est souvent nécessaire pour conduire rapidement la fermentation malolactique et rendre le vin rond avec du volume en bouche.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Culture de bactéries *Oenococcus oeni* lyophilisées.

Résistance : 14,5% alc

IPT > 90

pH > 3.10

Température : 18°-24°.

→ MODE D'EMPLOI

Sortir **Malolact RSWEET** du congélateur 30 minutes avant utilisation.

La création d'un pied de cuve est toujours préférable afin d'améliorer l'implantation de la culture starter. Nous recommandons un volume final de pied de cuve de ¼ à 1/10 maximum du volume de la cuve à inoculer. La première étape de la création du pied de cuve malolactique peut être une dilution avec une partie d'eau pour trois parties de vin. Lorsque l'acide malique est consommé à 50-100 %, d'autres portions de vin sont ajoutées jusqu'à ce que le volume final souhaité soit atteint. Procéder ensuite à l'ensemencement du volume à fermenter. Après l'ajout au vin, et à chaque étape, faciliter le mélange par un court pompage.

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE

Produit stable dans les conditions de stockage indiquées sur chaque emballage (24 mois à -20 °C).

Sac pour inoculation de 250 hL.

Sac pour inoculation de 25 hL.

