



# MALOLACT RSweet

Cultivo de bacterias eficaz en la realización de la fermentación maloláctica de vinos y mostos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**MALOLACT RSweet** es un nuevo cultivo de *Oenococcus oeni* en forma liofilizada de alto rendimiento. Es el resultado de la investigación realizada por AEB y Bionova. La cepa se conserva en el banco europeo UMCC. El rendimiento de **MALOLACT RSweet** está garantizado por décadas de estudios sobre las mejores técnicas de producción de biomasa, lo que ha permitido seleccionar meticulosamente los nutrientes y protectores a utilizar en los biorreactores para obtener una cepa vigorosa y resistente al estrés fermentativo.

**MALOLACT RSweet** es ideal para aquellos vinos donde se buscan notas dulces, suavidad y esas notas amiláceas de caramelo inglés. **MALOLACT RSweet** puede ser utilizado tanto en la coinoculación como en la inoculación posterior a la fermentación primaria, en las cuales aumenta la fineza, la complejidad y la armonía del sabor.

**MALOLACT RSweet** es ideal para la fermentación maloláctica en vinos con pH bajo, donde a menudo se requiere una inoculación rápida para llevar a cabo la fermentación maloláctica rápidamente y hacer que el vino sea suave, dulce y voluminoso.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cultivo de bacterias liofilizadas *Oenococcus oeni*.

**Resistencia:** 14.5% alc IPT>90

**pH:** >3.10

**Temperatura:** 18°-24°

## → FORMA DE EMPLEO

Retirar **MALOLACT RSweet** del congelador 30 minutos antes de su uso.

Siempre es preferible crear un pie maloláctico para mejorar la implantación del cultivo starter. Se recomienda un volumen final del pie de ¼ a un máximo de 1/10 del volumen del tanque a inocular.

El primer paso para la creación del pie maloláctico puede consistir en una dilución con una parte de agua y tres partes de vino. Cuando se haya consumido el 50-100% del ácido málico, se pueden agregar más porciones de vino hasta alcanzar el volumen final deseado. Luego, proceder con la inoculación en la masa a fermentar. Después de la adición al vino, y en cada paso adicional, facilitar la mezcla con un breve remontaje.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Producto estable bajo las condiciones de almacenamiento indicadas en cada envase (24 meses a -20 °C).

Bolsa para la inoculación de 250 hectolitros netos.

Bolsa para la inoculación de 25 hectolitros netos.

