



# ML RED BOOST™

## Nutriente específico para acortar la duración de la fermentación maloláctica en vinos tintos

### DESCRIPCIÓN

ML RED BOOST™ es una mezcla de levaduras inactivas específicas ricas en aminoácidos, polisacáridos y minerales. ML RED BOOST™ es un activador de la fermentación maloláctica especialmente desarrollado después de investigar los requisitos nutricionales particulares de las bacterias del ácido láctico, así como el papel de determinadas fracciones de levadura capaces de mejorar la resistencia de las bacterias del vino frente a los efectos inhibitorios de los altos contenidos en polifenoles en vinos tintos.



### VENTAJAS Y RESULTADOS

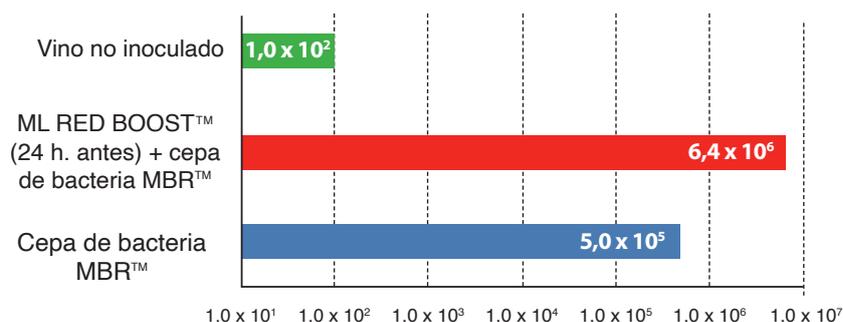
ML RED BOOST™ ha sido especialmente formulado para usar en vinos tintos desafiantes con alta madurez como Vinos Malbec, Merlot, Syrah o Zinfandel, para:

- Mejorar la resistencia de nuestras bacterias seleccionadas contra el efecto inhibitorio de altos contenidos en polifenoles.
- Compensar las deficiencias en nitrógeno orgánico y co-factores de crecimiento de las bacterias seleccionadas.
- Acortar la duración de la Fermentación Maloláctica (FML).

La biodisponibilidad de ciertos péptidos favorece fuertemente el crecimiento de bacterias enológicas seleccionadas por Lallemand y la calidad de los polisacáridos específicos incluidos en ML RED BOOST™ son particularmente efectivos para reducir la duración de la FML, especialmente en condiciones desafiantes de vino tinto.

La adición de ML RED BOOST™ 24 horas antes de la inoculación de la bacteria mejora su supervivencia y el crecimiento. En el ejemplo a continuación, (Tempranillo, Índice de Polifenoles Totales = 78, Alcohol = 14,3%, pH = 3,8, SO<sub>2</sub> Total = 22 mg/L, SO<sub>2</sub> Libre = 11 mg/L), la población de bacterias 2 días después de la inoculación es más de 10 veces superior en el vino tratado comparado con el no tratado.

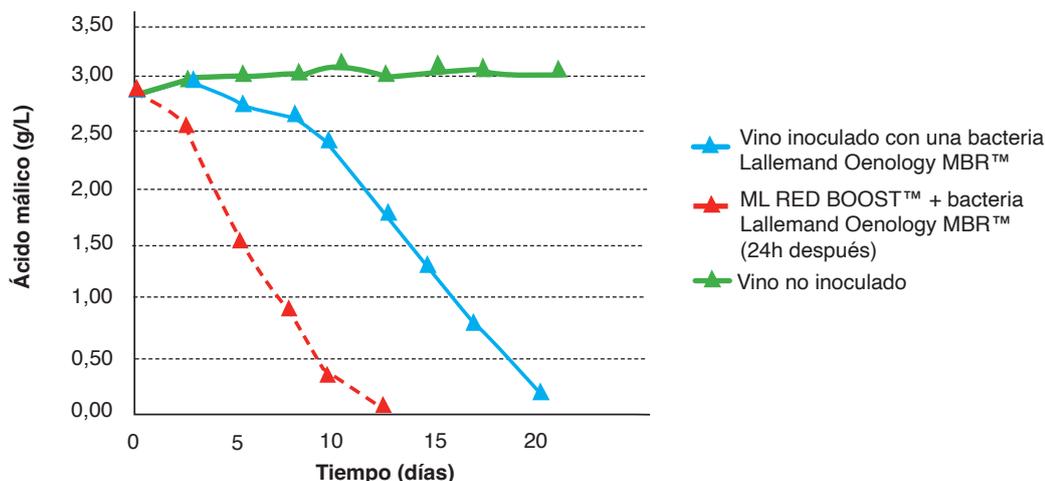
**Población de bacterias  
2 días después de la inoculación (ufc/mL)**





Añadido 24 horas antes que la bacteria, ML RED BOOST™ acorta las FML complicadas protegiendo la bacteria y proporcionándole nutrientes esenciales

### Degradación del ácido málico



## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

La dosis recomendada es de 20 g/hL calculada sobre el volumen total del vino a tratar.

ML RED BOOST™ se suspende en un pequeño volumen de agua o vino para ser seguidamente añadido directamente al vino, 24 horas antes de añadir la bacteria.



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro de los Estados Unidos que determina qué insumos están permitidos para su uso en la producción y el procesamiento orgánicos.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- ML RED BOOST™ se presenta en polvo en envases de 1 kg.
- Conservado en un lugar fresco y seco en su paquete original sellado, ML RED BOOST™ mantiene su efectividad, al menos, durante 4 años. Evitar exposiciones prolongadas a aromas extraños y a alta temperatura.

Distribuido por:

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Marzo 2024.



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture