



ML RED BOOST™

ATTIVATORE PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SPECIFICO PER VINI ROSSI CON ELEVATA CONCENTRAZIONE POLIFENOLICA

ML RED BOOST™ è un blend di specifici lieviti inattivi ricchi in aminoacidi, polisaccaridi e minerali, particolarmente efficaci nel migliorare la resistenza dei batteri selezionati all'effetto inibente dei polifenoli nei vini rossi.



L'OMRI (Organic Material Review Institute) è un'organizzazione statunitense che stabilisce i prodotti idonei all'utilizzo nelle produzioni di alimenti e bevande certificati organici secondo la normativa USDA (U.S. Department of Agriculture).

APPLICAZIONI

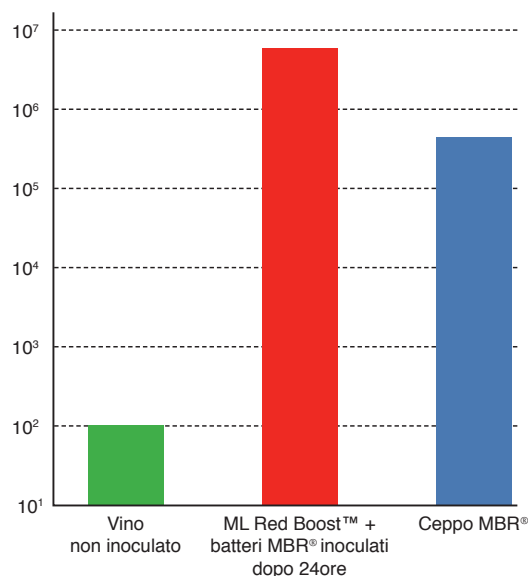
I vini rossi da uve molto mature, specialmente da alcune varietà quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Montepulciano e Negramaro, presentano in molti casi delle problematiche di fermentazione malolattica (FML). Anche se esistono pubblicazioni scientifiche relative all'interazione tra batteri lattici e polifenoli nel vino, questo tema è stato poco approfondito in passato. Recentemente, dalla collaborazione tra Lallemand ed alcuni centri di ricerca, sono stati acquisiti nuovi risultati utili a comprendere queste complesse interazioni per trovare nuove soluzioni in campo enologico. Grazie all'esperienza sulle esigenze nutrizionali dei batteri malolattici e sull'efficacia di specifiche frazioni di lievito ricche in polisaccaridi e peptidi, Lallemand ha formulato un nuovo nutriente con elevata capacità di migliorare la resistenza dei batteri selezionati in condizioni critiche.

ML RED BOOST™ è stato formulato e testato per l'utilizzo nei vini rossi allo scopo di:

- Migliorare la resistenza dei batteri selezionati all'effetto inibente dei polifenoli presenti nel vino
- Compensare le carenze nutrizionali in azoto organico e cofattori necessari per garantire una buona crescita dei batteri selezionati
- Accorciare la durata della FML

I risultati sperimentali confermano che l'aggiunta di **ML RED BOOST™** nella vasca 24 ore prima dell'inoculo permette di incrementare la sopravvivenza e la crescita dei batteri selezionati nel vino. Nel grafico sotto, è evidente come la popolazione dei batteri malolattici due giorni dopo l'inoculo risulti maggiore di oltre 10 volte nel vino trattato rispetto al controllo.

Popolazione di batteri vitali 2 giorni dopo l'inoculo (UFC/mL)



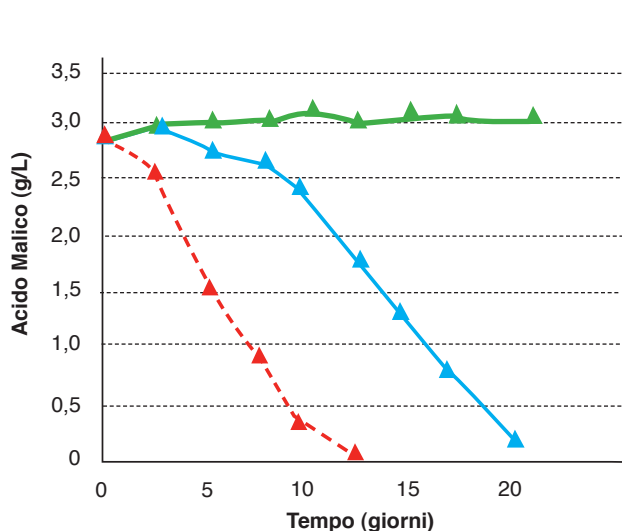
Batteri MBR®	ML Red Boost™ + batteri MBR® inoculati dopo 24ore	Vino non inoculato
$5,0 \times 10^5$	$6,4 \times 10^6$	$1,0 \times 10^2$

Vino Tempranillo con IPT=78; etanolo 14,3%; pH: 3,8; SO₂ totale: 22 mg/L – libera: 11 mg/L

Figura 1: Popolazione di batteri vitali (UFC/mL) due giorni dopo l'inoculo. Confronto tra vino non inoculato (controllo) e vini inoculati con batteri Lallemand MBR® con e senza utilizzo di **ML RED BOOST™**.



Degradazione dell'acido malico



- ▲ Batteri MBR®
- ▲ ML Red Boost™ + ceppo MBR® inoculato dopo 24 ore
- ▲ Vino non inoculato

Vino Tempranillo con IPT=78;
etanolo 14,3%; pH: 3,8;
SO₂ totale: 22 mg/L – libera: 11 mg/L

Figura 2: Cinetica di degradazione dell'acido malico (g/L). Confronto tra vino non inoculato (controllo) e vini inoculati con batteri Lallemand MBR® con e senza utilizzo di ML RED BOOST™. La FML è risultata nettamente più rapida (di circa 7 giorni) quando all'inoculo con i batteri è stato abbinato l'utilizzo di **ML RED BOOST™**.

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Sospendere **ML RED BOOST™** in una piccola quantità di acqua o vino e aggiungere direttamente nella vasca 24 ore prima dell'inoculo dei batteri.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezioni da 1 kg.

Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a T° ≤ a 25 °C.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato.



DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Marzo 2017