



# MALOTABS™

## *Oenococcus oeni*

**Bactérias lácticas selecionadas em pastilhas – a solução inovadora simples e eficaz para a inoculação em barricas**

### DESCRIÇÃO

MALOTABS™ consiste em pastilhas de *Oenococcus oeni* especificamente desenvolvidas para a inoculação simples e prática de barricas e uma fácil indução da fermentação malolática.



### APLICAÇÃO E RESULTADOS

Forma em pastilhas:

- Dispersão e dissolução rápida
- Sendo muito fácil de aplicar, MALOTABS™ assegura a rápida dissolução e dispersão das bactérias por todo o volume da barrica.
- Testado e aprovado pela sua eficiência, MALOTABS™ está disponível para vinhos tintos e brancos. Complementa perfeitamente vinhos frutados, com frescura e bem equilibrados em boca.

### PROPRIEDADES

- Tolerância ao pH >3,2
- Tolerância ao álcool <16% vol.
- Tolerância ao SO<sub>2</sub> ≤ 60 mg/l de total
- Temperatura à temp. >16 °C
- Boa implantação no meio
- Cinética da FML rápida a moderada
- Baixa produção de acidez volátil
- Sem produção de amins biogénicas
- Cinamil esterase negativa: não é capaz de produzir precursores de etilfenol produzidos por *Brettanomyces*
- Degradação tardia de ácido cítrico: baixa produção de diacetilo



## INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Utilizar uma saqueta para a quantidade certa de hL indicada no rótulo. Diminuir a dosagem ou efetuar sementeiras cruzadas ou métodos de lançamento reduzirão o desempenho da bactéria.

**1 pastilha = 250L máx = 1 barrica**

**Utilizar exclusivamente em inoculação sequencial (após terminar a fermentação alcoólica)**

- Adicionar 1 pastilha por barrica diretamente ao vinho sem necessidade de reidratação.
- A dissolução e a dispersão da pastilha serão imediatas sem necessidade de agitar o vinho.
- Verificar a degradação do ácido málico a cada 2 - 4 dias.
- Estabilizar o vinho após terminar a FML.

**Temperaturas de aplicação recomendadas:**

- Vinhos brancos: 16 a 20 °C
- Vinhos tintos: 17 a 25 °C.

No caso de condições difíceis (Álcool > 14,5 % vol. ou pH < 3,1, ou SO<sub>2</sub> > 45 ppm): 18 a 22 °C.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

MALOTABS™ contém 5 comprimidos para inocular 5 barris:

1 comprimido / barril.

- Este produto pode ser armazenado durante 18 meses a 4 °C e 36 meses a - 18 °C na embalagem original selada. Uma vez aberta, a saqueta deve ser utilizada imediatamente.
- Durante a entrega, as saquetas seladas podem ser mantidas à temperatura ambiente durante 3 semanas (< 25 °C) sem perda significativa de viabilidade.

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS  
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA  
VITICULTURA

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)

**Soluções biológicas visionárias** - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.