



BATTERI ENOLOGICI SELEZIONATI IN COMPRESSE EFFERVESCENTI
Oenococcus Oeni

NOVITA'

Una soluzione semplice per gestire la fermentazione malolattica in barrique

malotabs™



Veloce dissoluzione e dispersione



Grazie all'esperienza di Lallemand è ora disponibile una nuova formulazione di batteri lattici in compresse per l'inoculo della fermentazione malolattica. Malotabs™ è uno specifico ceppo di *Oenococcus oeni* che, grazie alla nuova formulazione in pastiglie pronte all'uso, permette un facile inoculo delle barrique. Grazie alla sua effervescenza, Malotabs™ assicura una rapida ed omogenea dissoluzione dei batteri in tutto il volume della barrique.

Testato ed approvato per la sua efficacia, può essere utilizzato sia su vini bianchi che rossi, dove combina un'efficace cinetica di fermentazione malolattica con un apporto di caratteri freschi e fruttati ed un'equilibrata morbidezza.



per vini bianchi

Proprietà enologiche e microbiologiche

- Tolleranza al pH: > 3,2
- Tolleranza all'alcol: < 16% vol
- Tolleranza alla T°: >16°C
- Tolleranza alla SO₂: fino a 60 mg/L di SO₂ totale
- Ottima capacità di dominanza
- Buona cinetica fermentativa
- Bassa produzione di acidità volatile
- Non produce ammine biogene
- Ceppo cinnamil-esterasi negativo: non produce precursori per la produzione di etilfenoli da parte di *Brettanomyces*
- Bassa degradazione dell'acido citrico e bassa produzione di diacetile



e vini rossi

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



1 compressa



1 barrique

Istruzioni per l'uso

Inoculo sequenziale: post fermentazione alcolica

- Aprire il sacchetto ed aggiungere direttamente (senza reidratazione) una compressa ogni barrique, a fermentazione alcolica conclusa. La dissoluzione della pastiglia è veloce e completa senza bisogno di agitazioni.
- Controllare lo svolgimento della fermentazione malolattica (consumo dell'acido malico) ogni 2-4 giorni.
- Stabilizzare il vino quando la fermentazione malolattica è terminata.

Range di temperatura raccomandati

- Vini bianchi dai 16 ai 20°C.
- Vini rossi dai 17 ai 25°C.
- In condizioni limitanti (alto grado alcolico > 14.5% vol, pH basso < 3.3, alti livelli di SO₂ > 45 ppm) si consiglia di tenere la temperatura tra i 18 e i 22°C

Confezioni e conservazione

Malotabs™ contiene 5 compresse per inoculare 5 barrique: 1 compressa ogni barrique.

- Una volta aperto il sigillo, la singola compressa deve essere usata immediatamente. Le compresse non aperte possono essere conservate nella loro confezione originale fino al momento dell'uso.
- Questo prodotto può essere stoccato per 12 mesi a 4°C oppure 30 mesi a -18°C nella confezione originale.
- La confezione può essere spedita o stoccata a temperatura ambiente (≤25 °C) per 2 settimane senza una perdita significativa di vitalità.



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.

DISTRIBUTORE

Aprile 2017

Malotabs™ è stato
sviluppato in
collaborazione con

eurotab
GROUP