MALOBOOST®

Activator al bacteriilor lactice care facilitează începerea fermentației malolactice (FML) și accelerează cinetica.

Adecvat pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie.

Este conform cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei.

CARACTERISTICI SPECIFICE

MALOBOOST® este adaptat nevoilor nutriționale ale bacteriilor lactice datorită unei formule specifice de drojdii inactivate,care furnizează elementele nutritive necesare pentru *Œnococcus* oeni.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

MALOBOOST® promovează creșterea bacteriilor lactice și permite o FML mai rapidă.

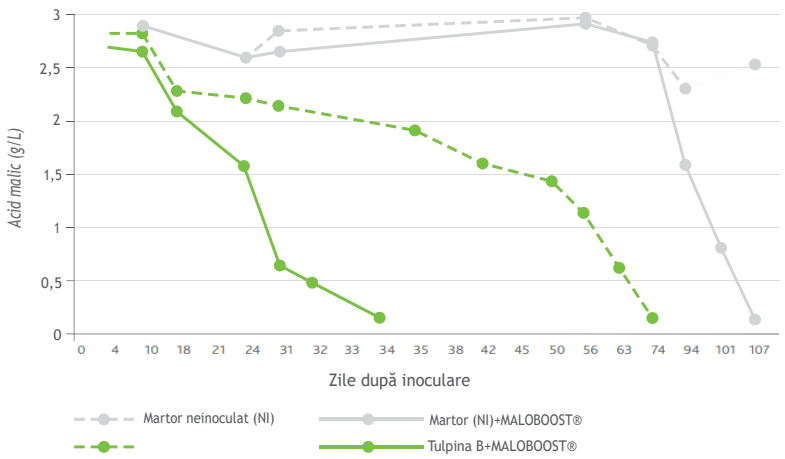
MALOBOOST® este utilizat în principal:

- În vinurile lipsite de nutrienți (termovinificare, absența drojdiei, turbiditate foarte scăzută...).
- După o fermentare alcoolică lentă.
- În caz de condiții dificile: ABV ridicat, temperatură scăzută, aciditate scăzută, FML târzie sau "de primăvară"...
- Potrivit pentru toate tipurile de vin.

MALOBOOST® este neutru din punct de vedere organoleptic.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Studiul unui vin Cabernet Sauvignon (ABV: 14,04 % vol.; pH: 3,62; acid L-malic: 3,34 g/L H_2SO_4). Inocularea cu diferiți starteri malolactici diferiți la 1 g/hL. **MALOBOOST®** se adaugă cu 24 de ore înainte de inoculare, în doză de 30 g/hL. În scopul acestui test vinul este păstrat la 18°C (64°F).



Cinetica de degradare a acidului malic

Tulpina B finalizează fermentația malolactică în 74 de zile fără activator, adăugarea de MALOBOOST® înainte de inoculare permite finalizarea FML în 34 de zile, reducând astfel la mai mult de jumătate timpul de FML.

În absența inocularii cu bacterii lactice selecționate, FML nu a început încă în mod clar după 107 zile. Adăugarea de MALOBOOST® face posibilă declanșarea și finalizarea FML din microflora prezentă inițial în vin.

MALOBOOST® este un facilitator al fermentației malolactice.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect .....pudră
Culoare ..... alb-deschis/bej

Densitate aparentă (g/L).....< 600

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) ..... < 7
Azot total (%) ..... < 10
Proteine (%) ..... ≈ 60
Carbohidrați totali (%) ..... ≈ 25
Minerale (%) ..... ≈ 8
Salmonella (/25 g) ..... nu există

Staphylococcus (/g) ..... *nu există*
E. coli (/g) ..... *nu există*
Arsenic *(ppm)* ..... *< 3*
Plumb *(ppm)* ..... *< 2*
Mercur *(ppm)* ..... *< 1*
Cadmiu *(ppm)* ..... *< 1*

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

Se utilizează în combinație cu bacterii lactice selecționate.

- În cazul coinoculării timpurii (adăugarea de bacterii lactice la începutul fermentației alcoolice), dacă FML nu este terminată sau suficient de avansată la sfârșitul FA, adăugați MALOBOOST® imediat ce vinul a devenit sec.
- În cazul coinoculării târzii (adăugarea de bacterii lactice în ultimele etape ale fermentației alcoolice: densitate mai mică de 1,010), adăugați **MALOBOOST®** la sfârșitul fermentației alcoolice.
- În cazul inoculării secvențiale (adăugarea de bacterii lactice după fermentația alcoolică), adăugați **MALOBOOST®** în momentul inoculării sau cu cel mult câteva ore 24înainte sau după.
- În cazul FML curative sau "de primăvară", în care deficiențele nutriționale sunt mai frecvente și conținutul de compuși inhibitori mai mare, adăugați **MALOBOOST®** la 24 de ore după inocularea bacteriilor.
- În cazul unei FML lenește sau dacă FML nu pornește, **MALOBOOST®** poate fi utilizat pentru a facilita pornirea sau repornirea, eventual în asociere cu **OENOCELL®** sau **OENOCELL® BIO.**

IMPLEMENTARE

- Folosiți un recipient inert și curat. Se dizolvă cantitatea de **MALOBOOST®** necesară în de 10 ori greutatea sa în apă sau vin. Adăugați în vin în timp ce transvazați, pentru o omogenizare fără a se adauga oxigen.

DOZAJ

- Pentru a facilita și accelera cinetica de fermentare: - 20-30g/hL.
- FML lentă sau blocată: 30 până la 40 g/hL în 1 sau 2 adaosuri la un interval de 5 zile.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original închis, la o temperatură moderată, într-o zonă fără umiditate, și care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

- Pungă de 1kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature
CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - NB - 13.05.20 - Informațiile prezentate mai sus reflectă stadiul actual al cunoștințelor noastre. Acestea sunt oferite fără niciun angajament sau garanție, deoarece condițiile de utilizare sunt dincolo de controlul nostru. Ea nu scutește utilizatorul de respectarea reglementărilor legale și de securitate a datelor.