

NOVA ESTIRPE BACTERIANA SEM METABOLISMO DO CITRATO

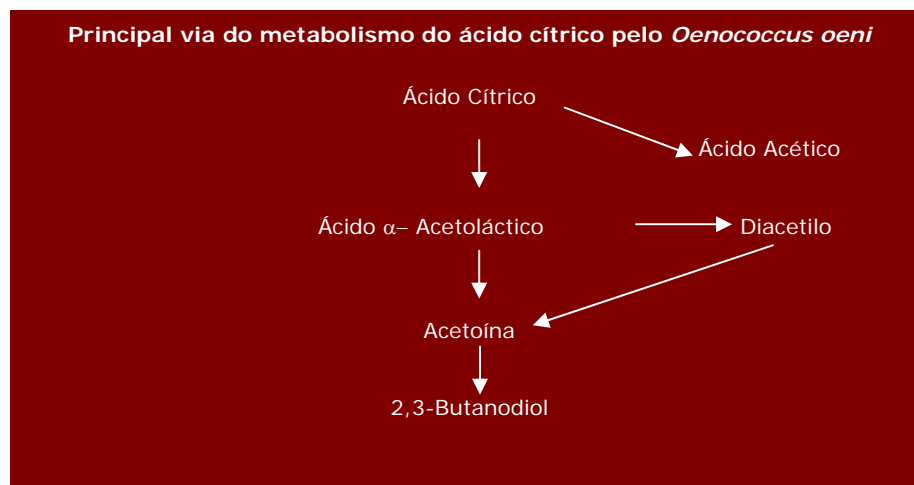
COMPOSIÇÃO

Preparação de bactérias lácticas *Oenococcus oeni*

CARACTERÍSTICAS GERAIS

EZMalo GOLD é uma estirpe única de *Oenococcus oeni*, que não fermenta o ácido cítrico no vinho durante a fermentação maloláctica. As consequências tecnológicas desta característica são:

- Melhor conservação das notas frutados porque não há degradação do ácido cítrico no vinho;
- Não ocorre aumento da acidez volátil no vinho, pois não há produção de ácido acético;
- Ausência de aromas lácteos ou amanteigados, pois não há produção de diacetilo.



Outras características enológicas da **EZMalo GOLD** são:

- Tolerância ao pH até 3.1
- Tolerância ao álcool até 14,5% vol.
- A adição de SO₂ no mosto não deverá exceder os 50 ppm. Não deve ser feita qualquer adição de SO₂ ao vinho fermentado antes da inoculação com as bactérias.
- Gama de temperaturas: 18-26°C

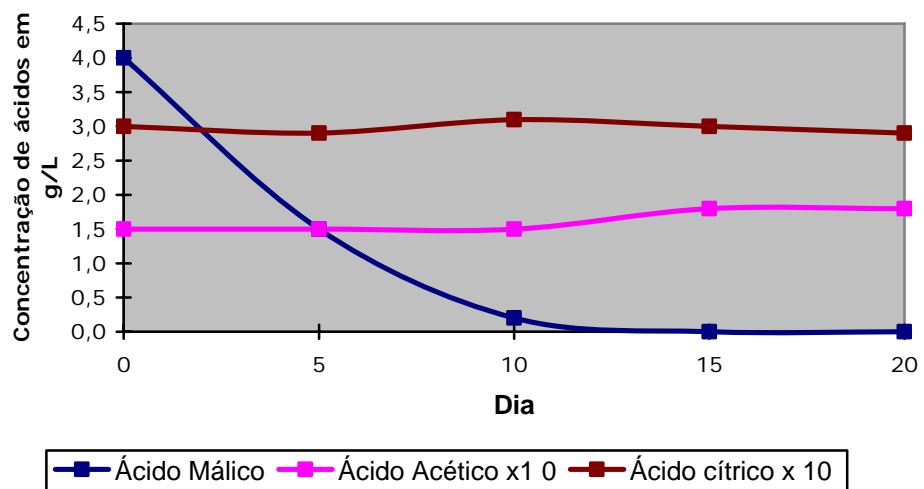


Gráfico 1 – FML em Pinot Noir 13 % (v/v), pH 3,5, T=19°C



EZMALO GOLD

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dissolver uma saqueta de **EZmalo GOLD** liofilizada em 1 L (dose para 2.500 L) ou em 10 L (dose para 25.000 L) em água isenta de cloro. Agitar durante 10 -15 minutos (mínimo).
- Incubar no mínimo 20 e no máximo 28 horas a uma temperatura mínima de 23 °C e máxima de 28 °C. As bactérias estão activadas quando o pH da solução é inferior a 3,6. Este valor atinge-se, normalmente, em 20 – 28 horas, dependendo da temperatura.
- Agitar e inocular a solução de bactérias activadas no vinho a tratar.
- Homogeneizar por meio de uma remontagem em circuito fechado.

Se necessário, a solução de bactérias activadas pode ser conservada a 5 °C durante 5 dias (no máximo). É importante utilizar exactamente a quantidade de água recomendada para cada saqueta de **EZmalo GOLD**. Não há multiplicação significativa da bactéria durante a activação. Recomendamos a adição de SO₂ ao vinho assim que a fermentação maloláctica tenha terminado para evitar o risco de produção de ácido acético pela flora indígena.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saquetas para 2.500 L

Saquetas para 25.000 L

Embalagem fechada: conservar no congelador.

Embalagem aberta: fechar bem e conservar no frio. Consumir rapidamente.

Atenção: o produto é muito sensível à humidade

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resolução Oeno 15/2003)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.