

EZMALO SILVER

A NOVA ESTIRPE DE BACTÉRIA LIOFILIZADA PARA A SEGURANÇA DA FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA EM VINHOS BRANCOS E TINTOS

COMPOSIÇÃO

Preparação de bactérias lácticas *Oenococcus oeni*

CARACTERÍSTICAS GERAIS

A estirpe **EZmalo SILVER** foi isolada na região de Sonoma, na Califórnia. Foi seleccionada pela nossa equipa de investigação de entre centenas de estirpes de *Oenococcus oeni* de vinhos de todo o mundo. **EZmalo SILVER** tem uma excelente capacidade para realizar uma fermentação maloláctica rápida em vinhos com elevado teor alcoólico ou baixo pH, e funciona igualmente bem em vinhos brancos e tintos. **EZmalo SILVER** produz aromas frutados e limpos e tem a capacidade especial de diminuir o carácter herbáceo de alguns vinhos.

As suas principais propriedades enológicas são:

- Tolerância ao pH até 3.0
- 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

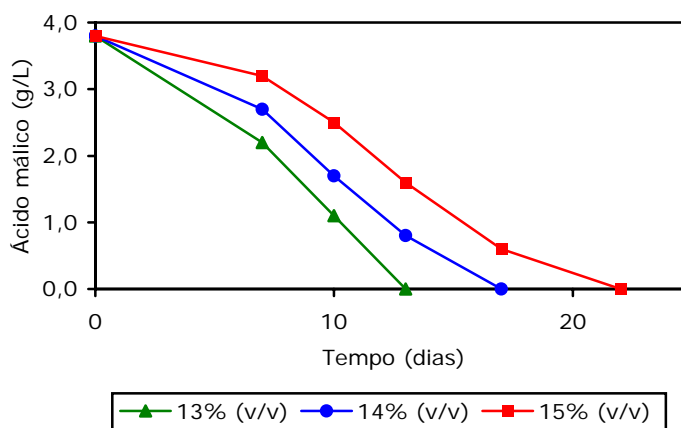
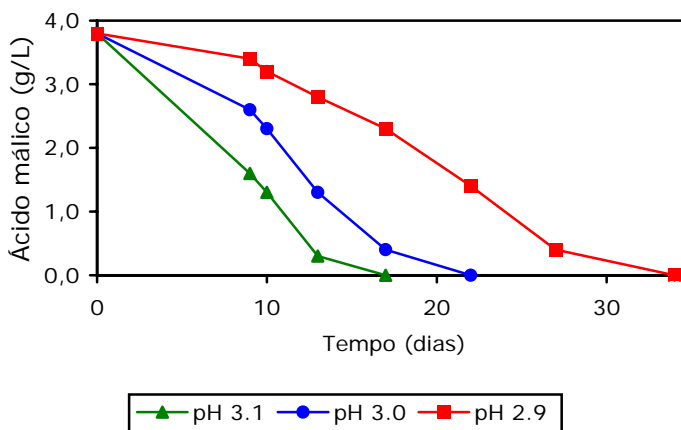


Gráfico 1: Efeito da % de etanol na fermentação maloláctica com EZmalo SILVER realizada em vinho da casta Biotta fermentado com a levedura CHALLENGE RED FRUIT (pH 3,6; 20 ppm SO₂ total, 20 °C)





EZMALO SILVER

Gráfico 2: Efeito do pH na fermentação maloláctica com EZmalo SILVER realizada em vinho da casta Biotta fermentado com a levedura CHALLENGE RED FRUIT (Álcool 10,5 %, 10 ppm SO₂ total, 20 °C)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dissolver uma saqueta de **EZmalo SILVER** 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 SILVER**. 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.