

# EZMALO ONE

## PREPARAÇÃO BACTERIANA PARA A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA

### COMPOSIÇÃO

Bactérias seleccionadas *Oenococcus oeni*

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

A preparação bacteriana **EZmalo ONE** permite uma fermentação maloláctica rápida e completa, graças à capacidade das estirpes seleccionadas de *Oenococcus oeni* em adaptarem-se a condições mais extremas.

A utilização de **EZmalo ONE** reduz o risco de desvios fermentativos e contribui para a obtenção de um vinho com características organolépticas melhores.

- Permite uma fermentação segura a valores de pH mínimo de 3,2.
- Resiste a teores de anidrido sulfuroso até 40 mg/L de total e 10 mg/L de livre.
- Tolerante a conteúdos em álcool até 14 (v/v), em função dos outros parâmetros.
- Apresenta uma temperatura de fermentação óptima entre 18 e 22 °C. Um abaixamento gradual da temperatura leva a uma cinética de fermentação maloláctica mais baixa, sem, contudo, comprometer o final.
- Respeita as características organolépticas do vinho.

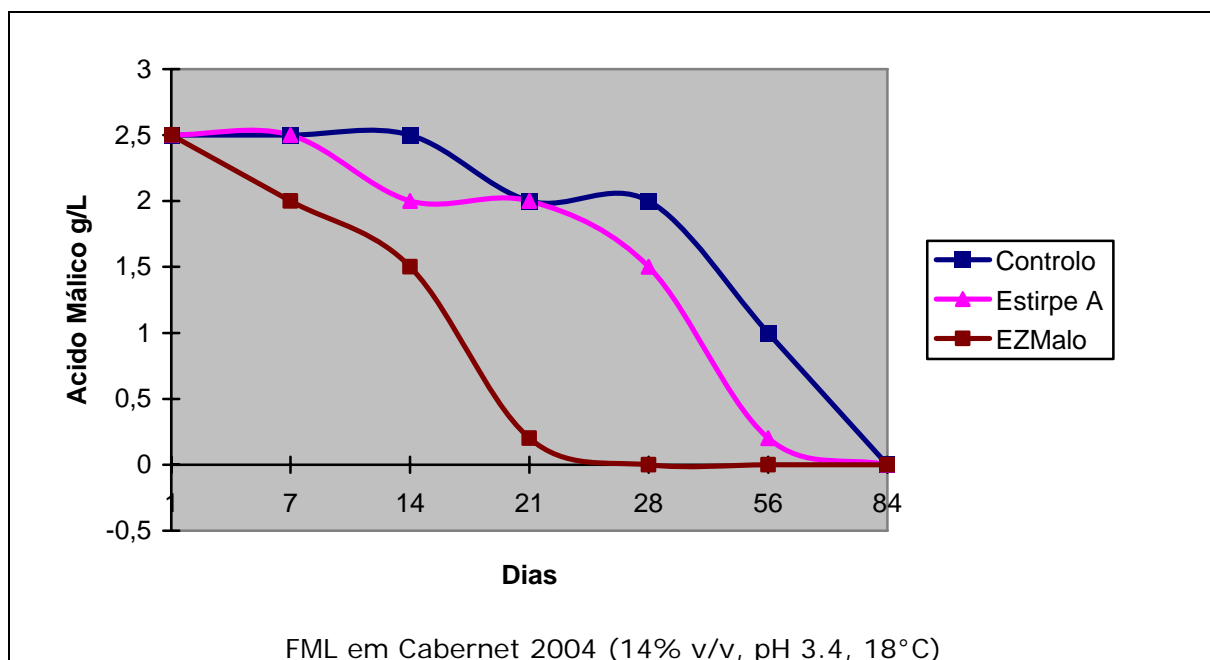
### APLICAÇÕES

A estirpe bacteriana **EZmalo ONE** é indicada para a realização da fermentação maloláctica de forma rápida e completa em brancos e tintos.

Aconselha-se proceder à inoculação após o final da fermentação alcoólica, após uma primeira trasfega para eliminação das borras mais grosseiras.

Na vinificação em tinto, pode ser aplicada também no decurso da maceração pós-fermentativa.

O uso simultâneo de enzimas com actividade beta-glucanásica não tem qualquer efeito





# EZMALO ONE

## DOSE

Preparação liofilizada pura

Saqueta para 250 hL

Saqueta para 1000 hL

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Rehidratar o conteúdo da saqueta em 500 mL de água destilada, desmineralizada ou mineral sem gás a uma temperatura de 20 – 30 °C.
- Agitar a suspensão para dispersar eventuais grumos e favorecer o contacto com o líquido.
- Esperar 15 minutos e inocular no volume de vinho a tratar.
- Homogeneizar mediante remontagem em circuito fechado.
- Manter a temperatura do vinho em torno aos 18°C até ao final da fermentação.

## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.