








FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

ENARTISML SILVER

Cepa de bacterias lácticas para la fermentación maloláctica.

	<p>COMPOSICIÓN Preparación liofilizada de bacterias malolácticas <i>Oenococcus oeni</i>.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisML Silver es un cultivo puro de una cepa de <i>Oenococcus oeni</i> indicado para la rápida puesta en marcha de la fermentación maloláctica en blancos y tintos con condiciones difíciles, tales como elevado contenido en alcohol, pH bajo y elevado contenido en polifenoles. EnartisML Silver produce un aroma limpio y afrutado y tiene la capacidad especial de reducir el carácter vegetal presente en algunos vinos.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tolerancia hasta pH 3,2 ▪ Tolerancia al alcohol más de 16% ▪ Tolerancia al SO₂ hasta 45 ppm y SO₂ libre hasta 10 ppm. ▪ Rango óptimo de temperatura: 20-25°C en fermentación secuencial. Hasta 32°C en coinoculación.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos tintos y blancos en condiciones difíciles. ▪ Vinos tintos estructurados ▪ Coinoculación con levaduras. ▪ Fermentación maloláctica después de la fermentación.
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rehidratar las bacterias en 20 veces su peso en agua libre de cloro a 20 - 23°C. ▪ Dejar reposar 15 minutos. ▪ Remover delicadamente e inocular directamente en el vino a una temperatura mayor a 18°C. Atención: evitar que la diferencia de temperatura entre el vino y la bacteria hidratada supere los 6-8 °C. ▪ Homogenizar con un remontado cerrado. ▪ Mantener la temperatura del vino alrededor de 20°C hasta el fin de la fermentación maloláctica. <p>Para una FML exitosa, se recomienda el uso de Nutriferm ML aplicado al vino antes de la inoculación de la bacteria.</p> <p>En el caso de condiciones más difíciles (alto contenido de alcohol, pH más bajo o alto contenido fenólico), usar Nutriferm Osmobacti en la rehidratación de la bacteria a la dosis recomendada.</p> <p>El uso contemporáneo de la betaglucanasa no tiene efecto negativo sobre la bacteria.</p> <p>Para un protocolo de coinoculación, se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Paquete para 2,5 hL, 25 hL y 250 hL de vino.</p> <p>Envase cerrado: conservar a -18°C. La conservación durante unos días fuera del congelador a temperaturas inferiores a 25 °C no compromete la calidad del producto. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en refrigeración. Consumir inmediatamente.</p> <p>Shelf life: 24 meses desde la fecha de producción si conservado a T ≤ -18°C. 6 meses de la fecha de producción si conservado a + 4°C.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme a: Codex Oenologique International</p> <p>Producto para el uso enológico según lo previsto en: Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.