








## FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

# ENARTISML UNO

Cepa de bacterias lácticas para la fermentación maloláctica.

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Preparación liofilizada de bacterias malolácticas <i>Oenococcus oeni</i>.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisML Uno 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 normales. EnartisML Uno respeta las características organolépticas de los vinos y reduce el riesgo de fermentaciones desviadas que pueden producir compuestos indeseables como acidez volátil y aminas biogénicas.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tolerancia hasta pH 3,3</li> <li>• Tolerancia al alcohol hasta 14%</li> <li>• Tolerancia al SO<sub>2</sub> hasta 45 ppm y SO<sub>2</sub> libre hasta 10 ppm.</li> <li>• Rango óptimo de temperatura: 20-25°C en fermentación secuencial. Hasta 27°C en coinoculación.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentación maloláctica en vinos tintos y blancos en condiciones normales.</li> <li>• Coinoculación con levaduras.</li> <li>• Fermentación maloláctica después de la fermentación.</li> </ul>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rehidratar las bacterias en 20 veces su peso en agua libre de cloro a 20 - 23°C.</li> <li>• Dejar reposar 15 minutos.</li> <li>• 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.</li> <li>• Homogenizar con un remontado cerrado.</li> <li>• Mantener la temperatura del vino alrededor de 20°C hasta el fin de la fermentación maloláctica.</li> </ul> <p>Para una FML exitosa, se recomienda el uso de Nutriferm ML aplicado al vino antes de la inoculación de la bacteria. El uso contemporáneo de la betaglucanasa no tiene efecto negativo sobre la bacteria. Para un protocolo de coinoculación, se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 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><b>CONFORMIDAD</b> 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.