



# ENARTIS-ML ONE

## PREPARATO BATTERICO PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

### COMPOSIZIONE

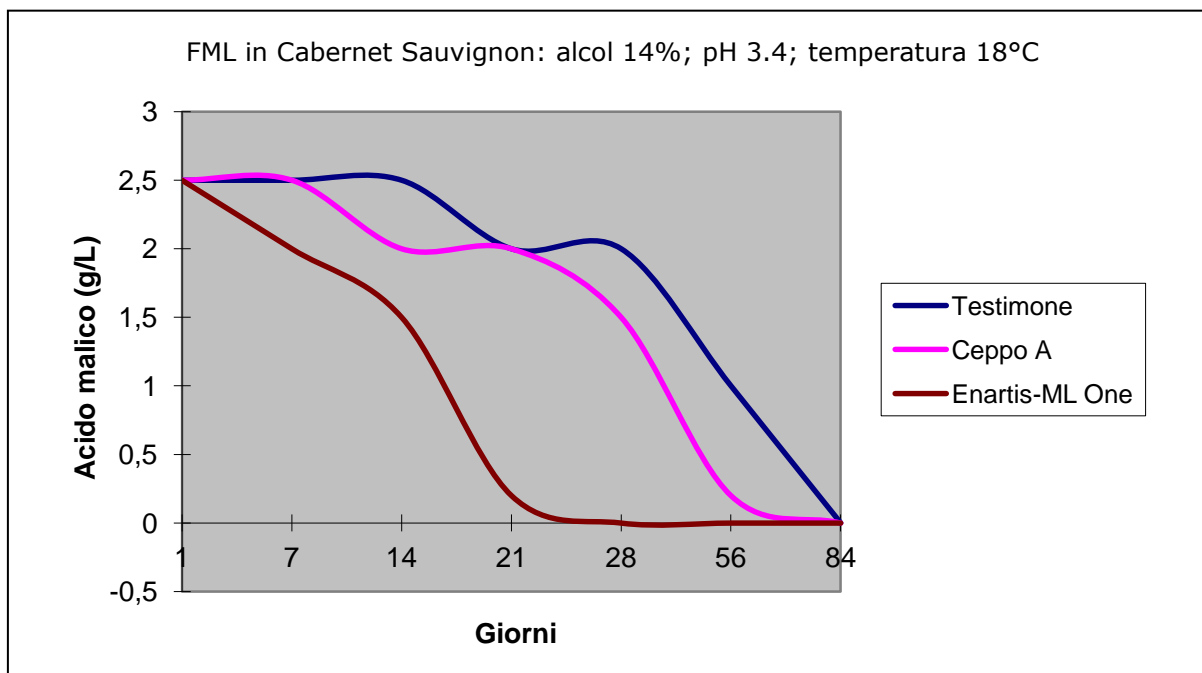
Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il preparato batterico Enartis-ML ONE consente un rapido avvio ed una completa fermentazione malolattica. La sua applicazione in vini bianchi e rossi riduce il rischio di fermentazioni deviate che possono compromettere la qualità organolettica e la salubrità del vino. Rispetta le caratteristiche olfattive del vino e ne preserva la nota fruttata originale.

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Permette una fermentazione sicura fino a pH min di 3,3.
- Resiste a tenori di anidride solforosa fino a 40 mg/l di totale e 10 mg/l di libera.
- Tollera l'alcol fino a 14 % in volume, in funzione degli altri parametri.
- Presenta una temperatura ottimale di fermentazione compresa tra 18÷22 °C. Un abbassamento graduale della temperatura a fermentazione malolattica avviata può rallentare la cinetica fermentativa senza però comprometterne il completamento.



### APPLICAZIONI

Avvio rapido della fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi.

### MODALITÀ D'USO

- Reidratare il contenuto del sacchetto in un volume pari a 20 volte il suo peso, di acqua distillata o acqua minerale non gassata alla temperatura di 20 – 23°C.
- Attendere 15 minuti quindi agitare la sospensione.
- Inoculare nella massa di vino da trattare ed omogeneizzare mediante rimontaggio al chiuso.
- Mantenere la temperatura del vino a 18°C fino al termine della fermentazione.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



# **ENARTIS-ML ONE**

Si consiglia di procedere all'inoculo a fermentazione alcolica ultimata, dopo aver effettuato un primo travaso per l'allontanamento delle fecce più grossolane.

Nella vinificazione in rosso, può essere applicato anche nel corso della macerazione post fermentativa.

L'uso contemporaneo di enzimi ad attività betaglucanasica non ha alcun effetto negativo sull'attività del batterio.

Non aggiungere anidride solforosa al termine della fermentazione alcolica e prima dell'inoculo del batterio. Al termine della fermentazione malolattica si consiglia di solfitare per evitare lo sviluppo di composti indesiderati da parte di microrganismi contaminanti.

## **CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Sacchetto per 25 hl; 250 hl; 1000 hl.

Confezione chiusa: conservare in freezer a -18°C. La conservazioni per qualche giorno fuori dal freezer a temperature inferiori a 25°C non compromette la qualità del prodotto. Evitare l'esposizione a temperature superiori ai 25°C.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare a -18°C. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Regolamento (CE) N. 423/2008

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009