



ENARTIS-ML SILVER

PREPARATO BATTERICO PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN VINI BIANCHI E ROSSI CON CONDIZIONI DIFFICILI

COMPOSIZIONE

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*

CARATTERISTICHE GENERALI

ENARTIS-ML SILVER è un ceppo di *Oenococcus oeni* isolato nella regione di Sonoma, in California. E' stato selezionato tra oltre 100 ceppi provenienti da tutto il mondo.

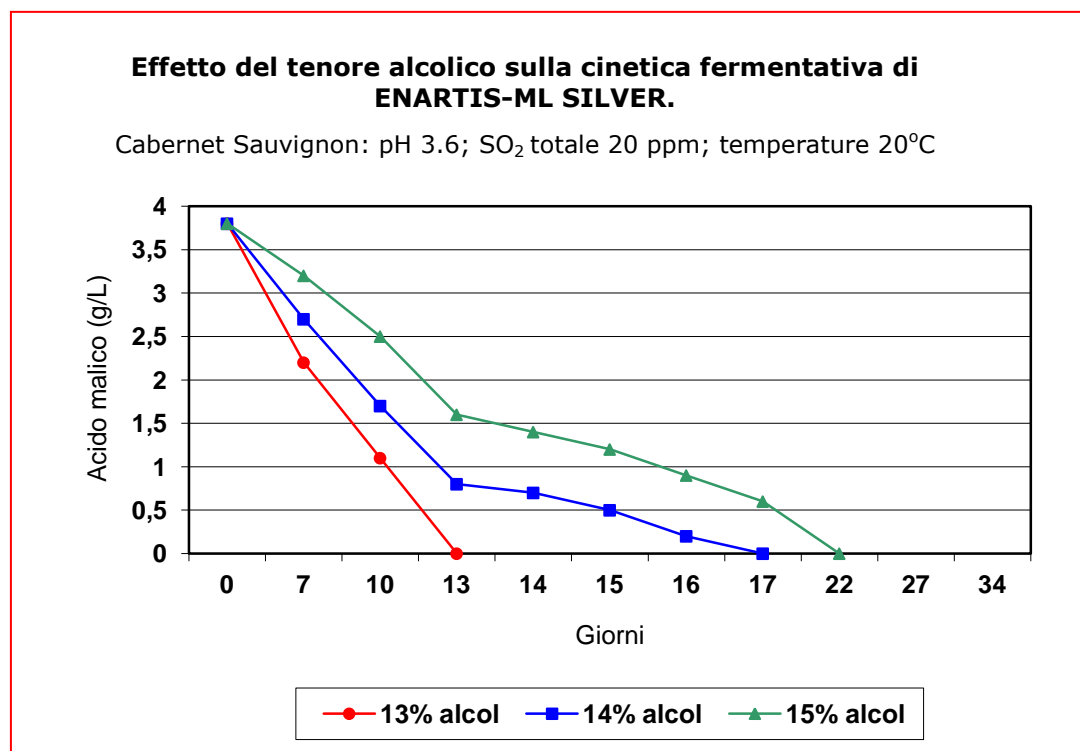
ENARTIS-ML SILVER è capace di avviare e completare la fermentazione malolattica in vini con elevato contenuto alcolico, basso pH ed elevato contenuto polifenolico.

ENARTIS-ML SILVER produce un aroma pulito e fruttato ed è capace di ridurre le note vegetali che si possono ritrovare in alcuni vini.

E' raccomandato nella fermentazione malolattica di vini bianchi e rossi.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Può fermentare vini con un pH minimo pari a 3,2.
- Tollera un contenuto alcolico superiore a 15%.
- Resiste a tenori di anidride solforosa fino a 45 mg/l di totale e 10 mg/l di libera.
- Temperatura di fermentazione: 18-23°C.



APPLICAZIONI

Avvio rapido della fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi con condizioni fermentative difficili:

- elevato contenuto alcolico
- basso pH
- elevato contenuto in polifenoli



ENARTIS-ML SILVER

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.

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 betaglucanasi 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 2,5 hl; 25 hl; 250 hl.

Confezione chiusa: conservare in freezer a -18°C. La conservazione 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:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009