







**BATTERI MALOLATTICI**

# ENARTISML SILVER

Preparato batterico per la fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi con condizioni difficili.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Preparazione liofilizzata di <i>Oenococcus oeni</i></p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisML Silver è un ceppo di <i>Oenococcus oeni</i> indicato per avviare la fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi con condizioni difficili quali elevato tenore alcolico, basso pH, elevato contenuto di polifenoli. Produce un aroma pulito e fruttato ed è capace di ridurre le note vegetali che si possono ritrovare in alcuni vini.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b> Tolleranza al pH: 3,2 Alcol tolleranza: 16% Tolleranza alla SO<sub>2</sub>: 45 mg/L di totale e 10 mg/L di libera. Temperatura ottimale: 20-25°C in fermentazione sequenziale. Fino a 32°C in coinoculo.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vini bianchi e rossi con condizioni difficili</li> <li>▪ Vini rossi strutturati</li> <li>▪ Coinoculo con i lieviti</li> <li>▪ Fermentazione malolattica sequenziale</li> </ul>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reidratare in acqua priva di cloro alla temperatura di 20 – 23°C in rapporto 1:20.</li> <li>▪ Lasciare riposare per 15 minuti.</li> <li>▪ Agitare delicatamente e aggiungere al vino a una temperatura maggiore di circa 20°C. Attenzione: evitare che la differenza di temperatura tra il vino e la sospensione batterica sia superiore a 6-8°C.</li> <li>▪ Omogeneizzare con rimontaggio al chiuso.</li> <li>▪ Mantenere la temperatura del vino tra i 20-25°C fino al termine della fermentazione.</li> </ul> <p>Per il buon esito della fermentazione malolattica, si consiglia l'aggiunta al vino di Nutriferm ML. Nelle situazioni più difficili, è raccomandato l'uso di Nutriferm Osmobacti in fase di reidratazione del batterio. L'uso contemporaneo di enzimi ad attività betaglucanasica non ha alcun effetto negativo sull'attività del batterio. Non aggiungere anidride solforosa prima dell'inoculo del batterio.</p> <p>Per un protocollo di coinoculo si consiglia di rivolgersi al dipartimento tecnico di Enartis.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> Sacchetto per 2,5 hL, 25 hL e 250 hL di vino.</p> <p>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 come sopra indicato. Consumare rapidamente.</p> <p>Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione se conservato a temperature ≤ -18°C. 6 mesi dalla data di produzione se conservato a +4°C.</p>

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.



**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a:  
Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:  
Reg. (UE) 2019/934

---

*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.*

---