








BATTERI MALOLATTICI

ENARTISML UNO

Preparato batterico per la fermentazione malolattica

	<p>COMPOSIZIONE Preparazione liofilizzata di <i>Oenococcus oeni</i></p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisML Uno è un ceppo selezionato di <i>Oenococcus oeni</i> indicato per un rapido avvio della fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi con condizioni normali. Rispetta le caratteristiche organolettiche del vino e riduce il rischio di fermentazioni incontrollate che possono portare alla produzione di composti indesiderati come acidità volatile e amine biogene.</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE Tolleranza al pH: 3,3 minimo Alcol tolleranza: 14% massimo Tolleranza alla SO₂: 45 mg/L di totale e 10 mg/L di libera. Temperatura ottimale: 20-25°C in fermentazione sequenziale. Fino a 27°C in coinoculo.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi con condizioni normali. ▪ Coinoculo ▪ Fermentazione malolattica sequenziale
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reidratare in acqua priva di cloro alla temperatura di 20 – 23°C in rapporto 1:20. ▪ Lasciare riposare per 15 minuti. ▪ Agitare delicatamente e aggiungere al vino a una temperatura di circa 20°C. Attenzione: evitare che la differenza di temperatura tra il vino e la sospensione batterica sia superiore a 6-8°C. ▪ Omogeneizzare con rimontaggio al chiuso. ▪ Mantenere la temperatura del vino tra i 20-25°C fino al termine della fermentazione. <p>Per il buon esito della fermentazione malolattica, si consiglia l'aggiunta al vino di Nutriferm ML. L'uso contemporaneo di enzimi ad attività betaglucanasi non ha alcun effetto negativo sull'attività del batterio. Non aggiungere anidride solforosa prima dell'inoculo del batterio. Per un protocollo di coinoculo si consiglia di rivolgersi al dipartimento tecnico di Enartis.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Oenologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</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.