



PROTOCOLLO PER FERMENTAZIONI MALOLATTICHE IN CONDIZIONI DIFFICILI

Per la buona riuscita della fermentazione malolattica in condizioni difficili (basso pH, elevato tenore alcolico) o per accelerare la fermentazione in condizioni normali, si raccomanda di preparare un *pede de cuve* secondo le indicazioni qui sotto riportate

Esempio per 100 hL di vino

- 1) Reidratare 4 dosi da 25 hL ciascuna di **Enartis ML One** (vini con contenuto alcolico < 14%, pH > 3,2) o **Enartis ML Silver** (vini con contenuto alcolico > 15%, pH > 3,1) come indicato nella scheda tecnica.
- 2) Preparare una miscela con
 - 50 L acqua
 - 50 L vino
 - 1 kg **Nutriferm ML**
- 3) Se necessario portare il pH della miscela sopra pH > 3,3.
- 4) Inoculare la miscela così preparata con il batterio reidratato. Mantenere la temperature a 18-20°C.
- 5) Quando 1/2 – 2/3 dell'acido malico sono stati consumati, aggiungere al piede in fermentazione 2 hL di vino + 1 kg **Nutriferm ML**. Mantenere la temperatura a 18-20°C.
- 6) Quando 1/2 – 2/3 dell'acido malico sono stati consumati, usare il piede in fermentazione per inoculare i 97,5 hl di vino rimanenti. Mantenere la temperature a 18-20°C fino alla fine della fermentazione.