



# Bacterias Malolácticas

## ENARTIS-ML ONE

Código ficha: EnartisML One/es

Revisión: n°2 Enero 2014

Pag. 1/2

### BACTERIAS SELECCIONADAS PARA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

#### COMPOSICIÓN

Bacterias seleccionadas *Oenococcus oeni*

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

La preparación bacterica ENARTIS-ML ONE permite un rápido inicio y una fermentación maloláctica completa en vinos blancos y tintos.

El uso de ENARTIS-ML ONE reduce el riesgo de fermentaciones desviadas.

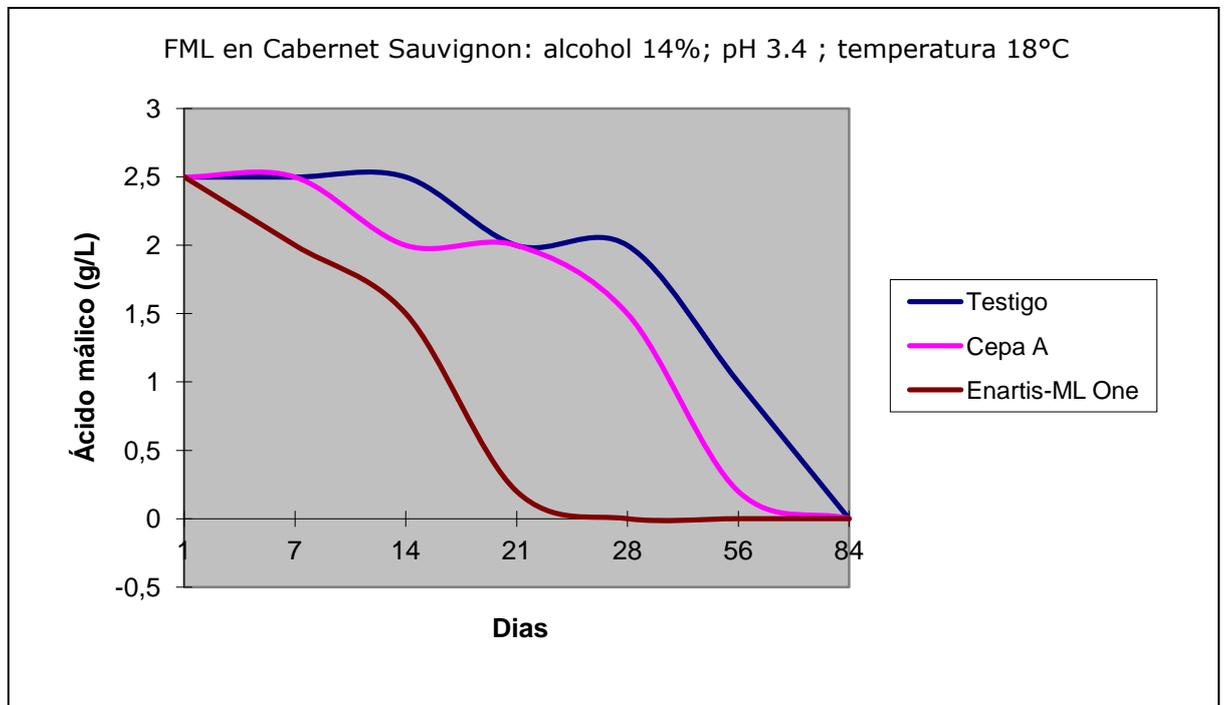
Respecta las características organolépticas de los vinos

#### CARACTERÍSTICAS ENOLOGICAS

- Permite una fermentación segura hasta un pH de 3,3 mínimo.
- Resiste a niveles de dióxido de azufre hasta un máximo de 40 mg/L de total y 10 mg/L de libre.
- Tolera un nivel de alcohol hasta 14% en volumen, en función de otros parámetros.
- Presenta una temperatura óptima de fermentación entre 18 ÷ 22 ° C. Una reducción gradual de la temperatura cuando la fermentación maloláctica ha ya empezado puede ralentizar la cinética fermentativa, pero sin peligro de parada.

#### APLICACIONES

La cepa ENARTIS-ML ONE está indicada para la rápida puesta en marcha de la fermentación maloláctica en blancos y tintos.



ESSECO srl

San Martino

Treccate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.



# Bacterias Malolácticas

## ENARTIS-ML ONE

Código ficha: EnartisML One/es

Revisión: n°2 Enero 2014

Pag. 2/2

### MODO DE EMPLEO

- Rehidratar las bacterias en 20 veces su peso en agua sin cloro a 20-23°C.
- Déjese reposar 15 minutos.
- Mezclar y añadir al vino a fermentar.
- Homogenizar con un remontado cerrado.
- Mantener la temperatura del vino al rededor de 18°C hasta la fin de la fermentación maloláctica.

Se aconseja de inocular la bacteria cuando la fermentación alcohólica esta concluida, después de un primer trasiego para la eliminación de las lías más gruesas. En vino tinto, también se puede aplicar durante la maceración post fermentativa. El uso contemporaneo de la betaglucanasa no tiene efecto negativo sobre la bacteria. Ninguna adición de SO<sub>2</sub> debe ser hecha después de la fermentación alcohólica y antes de la inoculación de las bacterias. Cuando la fermentación maloláctica se ha completado, se recomienda de añadir SO<sub>2</sub> al vino para evitar la producción de ácido acético por la flora autóctona.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete para 2500 L ; 25000 L y 100000 L de vino

Envase cerrado: conservar en congelador a -18°C. La conservación durante unos días fuera del congelador a temperaturas inferiores a 25 ° C no compromete la calidad del producto. Evite la exposición a temperaturas superiores a 25 ° C.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar a -18C. Consumir inmediatamente.

El producto cumple con las características marcadas por:

Reglamento (CE) N. 423/2008

Codex Œnologique International

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reglamento (CE) N. 606/2009

**ESSECO srl**

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.