



Bacterias Malolácticas

ENARTIS-ML SILVER

Código ficha: EnartisML Silver/es

Revisión: n°2 Enero 2014

Pag. 1/2

CEPA DE BACTERIAS MALOLÁCTICAS PARA UNA FERMENTACIÓN SEGURA EN VINOS TINTOS Y BLANCOS DIFICILES

COMPOSICIÓN

Preparación de bacterias maloláctica *Oenococcus oeni*

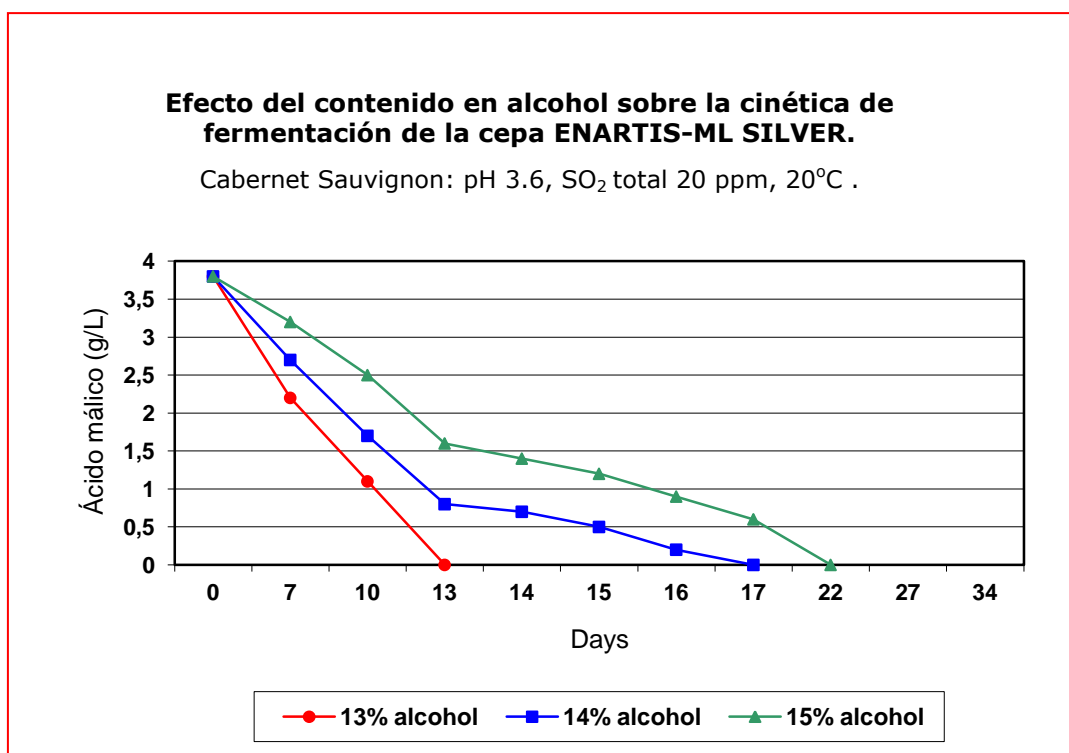
CARACTERÍSTICAS GENERALES

ENARTIS-ML SILVER es una cepa de *Oenococcus oeni* aislada desde la región de Sonoma en California. Ha sido seleccionada por nuestro departamento de investigación entre cientos cepas de diferentes vinos provenientes de todo el mundo.

ENARTIS-ML SILVER tiene una capacidad impresionante para llevar a cabo la fermentación maloláctica en vinos con alto contenido de alcohol o con pH bajo y funciona con la misma eficacia en vinos tintos y blancos. ENARTIS-ML SILVER produce un aroma limpio y afrutado y tiene la capacidad especial de reducir el característica vegetal presente en algunos vinos.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Tolerancia hasta pH 3,2;
- Tolerancia al alcohol hasta más de 15%;
- Tolerancia al SO₂ total hasta 45 ppm y SO₂ libera hasta 10 ppm.
- Temperatura de fermentación: 18-23°C.



APLICACIONES

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

- elevado contenido en alcohol
- pH bajo
- elevado contenido en polifenoles



Bacterias Malolácticas

ENARTIS-ML SILVER

Código ficha: EnartisML Silver/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 SO₂ 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 SO₂ al vino para evitar la producción de ácido acético por la flora autóctona.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete para 250L ; 2500 L y 25000 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.