

ENODOC™ ML-FAST Plus

Alta tolerancia al alcohol y aromas afrutados

CARACTERÍSTICAS

ML-Fast Plus es una cepa de *Oenococcus oeni* seleccionada de una fermentación maloláctica espontánea en Francia, perfectamente adecuada para vinos blancos, rosados y tintos.

Esta cepa destaca por su alta resistencia al alcohol; además, conserva y aumenta el sabor aromático afrutado, produce cantidades muy bajas de diacetilo y, como todas las bacterias, Enodoc no produce aminos biógenos.

ML-Fast Plus puede ser inoculada una vez terminada la fermentación alcohólica o antes, en el mosto en fermentación(coinoculación), si las condiciones permiten una cinética completa de la fermentación alcohólica.

APLICACIONES

ML-Fast Plus:

- vinos elaborados con uvas muy maduras para reforzar la frescura y las notas afrutadas;
- su adaptabilidad a todo tipo de condiciones de vinificación y su brevísimo tiempo de cultivo le permiten realizar MLF de la manera más segura y rápida. Se dispone de protocolos específicos para hacer frente a condiciones difíciles.
- la bajísima producción de diacetilo contribuye al objetivo de frescura del vino;
- reduce los sabores vegetativos: realizando una FML regular, el sabor será más equilibrado;
- especialmente adecuado para la coinoculación (levaduras recomendadas: Enodoc RG12 y Fervens Evoke).

PROPIEDADES MICROBIANAS

Especie	<i>O. oeni</i>
pH>	3,15
SO ₂	hasta 50 ppm
Alcohol res.	hasta 16%

DOSIS y MODO DE EMPLEO

1 g/100 l.

Rehidratar 1 paquete de bacterias liofilizadas en 20 veces su peso de agua destilada a 20 °C máx. durante 15 minutos. Añadir la suspensión al vino por fermentar.

ML-Fast Plus se puede utilizar tanto en la inoculación secuencial (fermentación postalcohólica) como en la coinoculación (fermentación alcohólica simultánea), respetando las dosis de inoculación recomendadas.

ENVASES

Bolsas de 25 g y 250 g.

ALMACENAMIENTO

+4 °C	18 meses.
-18 °C	36 meses.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com