

ENODOC™ ML-Fast

Fermentación maloláctica asegurada, con mejora del aroma y sabor

CARACTERÍSTICAS

ML-Fast es una cepa de *Oenococcus oeni* seleccionada en Francia, particularmente estudiada para fermentación maloláctica de vinos de calidad. Este producto tiene la ventaja de desarrollar de manera ideal la FML, ya que presenta una óptima adaptabilidad también en condiciones muy críticas, con rápida multiplicación celular.

Tiene la posibilidad de conducir una fermentación maloláctica muy "limpia" confiriendo a los vinos una particular complejidad de aroma y sabor (concretamente un matiz a mantequilla).

ML-Fast se emplea para controlar la fermentación maloláctica, tanto para vinos blancos como tintos y obtener no sólo la degradación del ácido málico, sino que les aporta riqueza y complejidad desde el punto de vista organoléptico.

APLICACIONES

ML-Fast:

- muestra una notable energía fermentativa: su adaptación a cualquier situación y su tiempo de latencia muy breve permiten llevar a cabo la FML en el modo más seguro y rápido;
- tiene una buena resistencia al SO₂.
- se obtiene una fermentación maloláctica de modo "limpio": es capaz de metabolizar el acetaldeído y otros compuestos carbonílicos. Esto significa vinos postmaloláctica con aroma más limpio y una relación SO₂ libre y total más elevada (menor adición de SO₂ tras la maloláctica);
- produce una pequeña cantidad de diacetilo (ligero aroma a mantequilla) sin elevar la acidez volátil. Así mismo con el lactato de etilo y otros compuestos volátiles, el diacetilo contribuye a elevar la riqueza y complejidad del vino;
- reduce la sensación vegetal: envolviendo la fermentación maloláctica de modo regular, obteniendo un vino más equilibrado desde el punto de vista organoléptico;
- se aconseja en las FML de blancos y tintos, cuando se busque un toque de mayor cuerpo, estructura y riqueza organoléptica;
- se usa con inoculación directa después de una simple operación de rehidratación.

PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

Tipo	<i>O. oeni</i>
pH	> 3,2
SO ₂	< 50 ppm
Alcohol	14-14.5 %max.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

1 g/hl.

Rehidratar las bacterias en 20 veces su peso en agua destilada a 20 °C max. durante 15 minutos. Añadir la mezcla al vino a fermentar.

ML-Fast se puede utilizar tanto con inoculación secuencial (post-fermentación alcohólica) como con co-inoculación (simultánea a la fermentación alcohólica), respetando las dosis de inoculación recomendadas.

ENVASES

Paquetes de 25 g y de 250 g.

CONSERVACIÓN

+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