



MaloStar Terra

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

info@erbsloeh.es

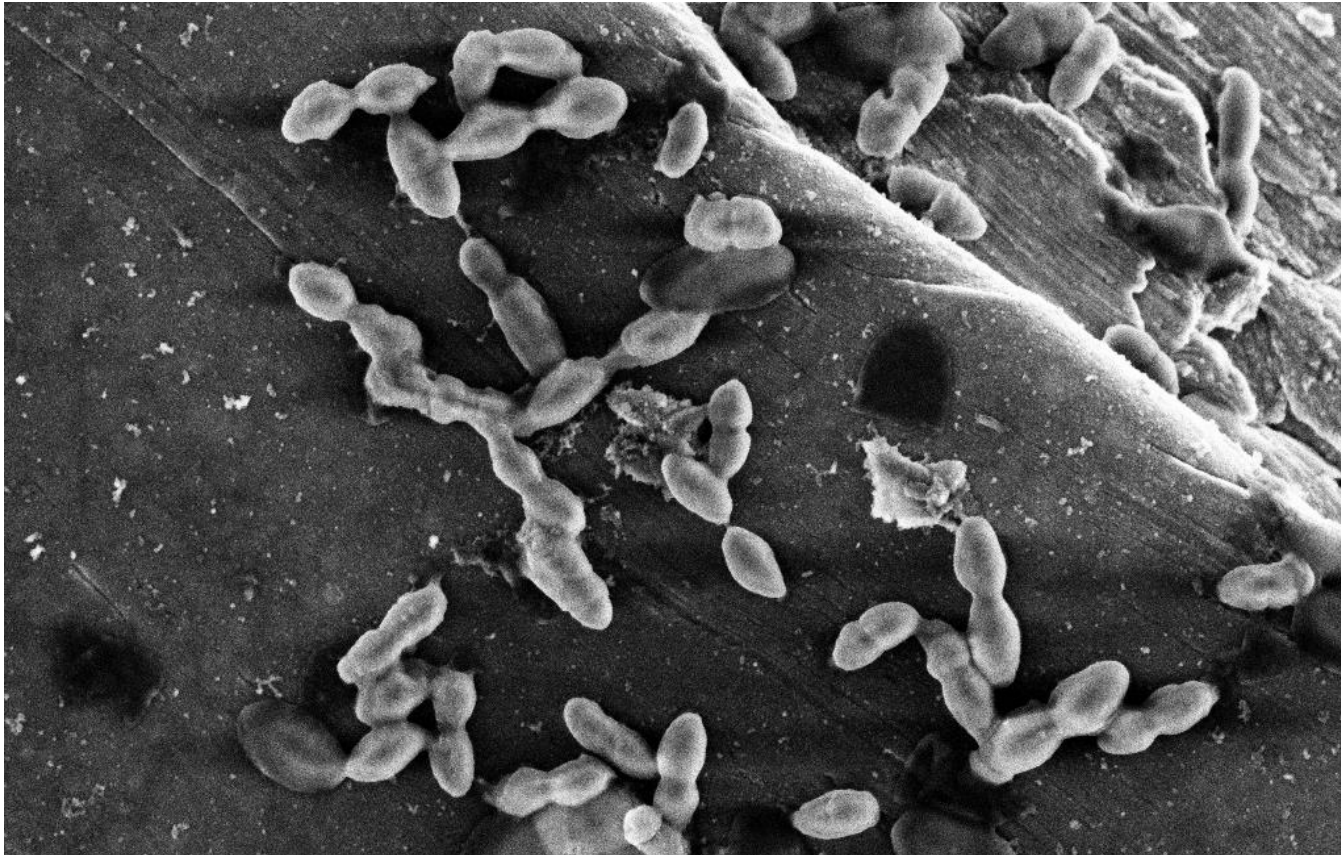
www.erbsloeh.es

MaloStar Terra

Cepa *Oenococcus oeni*
Para inoculación directa
en vinos tintos



Microscopio electrónico de barrido



Características de MaloStar Terra

- **Realza la tipicidad de la variedad de uva en vinos con acentuados aromas afrutados y varietales**
- **Se puede añadir directamente al inicio de la fermentación o después de la fermentación alcohólica**
- **Su elevada actividad asegura el consumo rápido y completo del málico cuando se realiza la coinoculación**
- **Baja producción de diacetilo y de lactato de etilo**
- **Baja producción de acidez volátil**
- **Sin producción de histamina (amina biógena)**
- **CONSEJO: Combinar con Oenoferm® Icone y el nuevo nutriente de levaduras OenoRed® para vinos tintos de primera calidad**

Requisitos de MaloStar Terra

- pH > 3.3
- SO₂ libre: máx. 15 mg/l Ideal: SIN SO₂!
- SO₂ total: máx. 40 mg/l

<< **Observar la formación de SO₂ en la FAL** >>

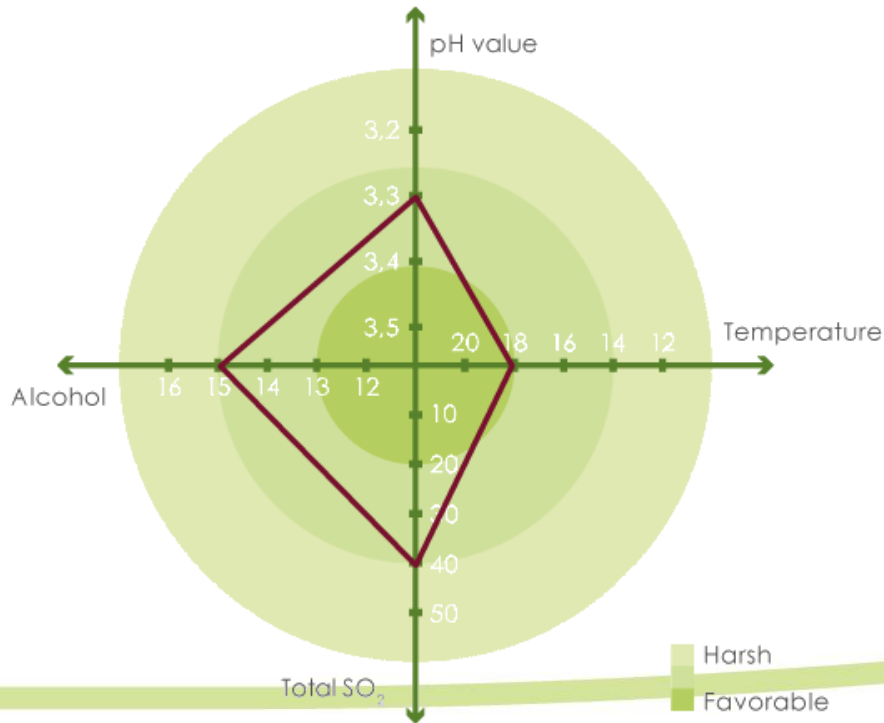
- Tolerancia al alcohol: máx. 15 % vol.
- Temperatura > 18 °C

Y si se usa de forma secuencial, recomendamos la adición de **Bi-Start® Nutri**:

Las cepas de *Oenococcus oeni* no pueden consumir nitrógeno inorgánico. Con Bi-Start® Nutri el vino se enriquece con nitrógeno que las bacterias lácticas pueden metabolizar.

Características en un vistazo

	<i>Alcohol</i> [% vol.]	<i>Valor pH</i>	<i>Máx. SO₂t</i> [mg/l]	<i>Temp.</i> [° C]	<i>Necesidad</i> <i>nutricional</i>	<i>Prod. Diacetilo en</i> <i>FML</i> <i>secuencial</i>	<i>Velocidad FML</i>
Terra	< 15	> 3.3	< 40	> 18	media	baja	media



Resultado de pruebas en España

Escuela técnica de viticultura de Zalla

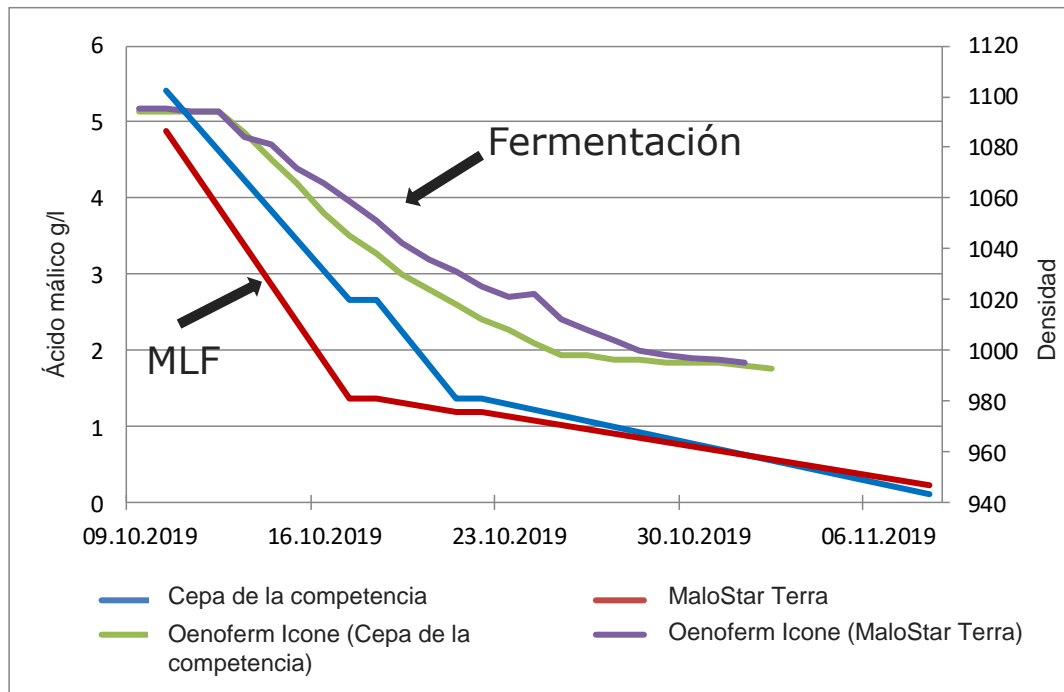
Instituto de Investigación Agraria de Zalla para DOP Bizkaiko Txakolina.
Comité de cata de DOP Bizkaiko Txakolina

Localidad	Zalla (País Vasco)	Bodega	Bodega experimental
Fecha	8/10/19	Variedad de uva	Arinarnoa
Vino	Vino tinto	Estado sanitario	Bueno
Volumen	180 kg	Depósito	Acero inoxidable



Resultado de pruebas en España

Cinética de fermentación y descenso del málico en coinoculación



	Cepa de la competencia	MaloStar Terra
GAP (%-vol)	13,8	13,5
Glu+Fru (g/l)	<1	<1
Acidez volátil (g/l)	0,37	0,41
Acidez total (g/l)	8,9	9,2
SO ₂ libre(mg/l)	32	26
SO ₂ total(mg/l)	54	48
pH	3,17	3,1
Ácido málico(g/l)	0,2	0,23

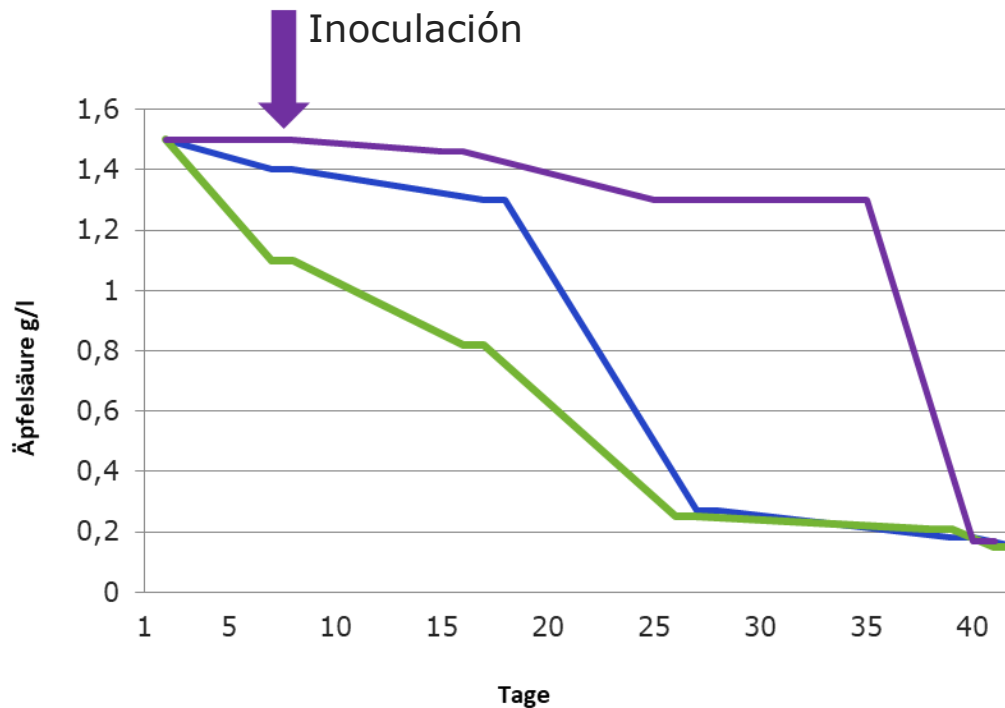
- Las dos cepas necesitan 29 días para realizar la FML
- Buena compatibilidad con Oenoferm[®] Icone en coinoculación
- Buenas propiedades sensoriales

Resultado de pruebas en España

Bodega	-	Producción anual	32.000 t
Enólogo	-	Volumen	2019
Población	Fuente Álamo (Albacete)	Zona	DOP Jumilla
Fecha	09.09.2019	Variedad	Merlot
Tipo de vino	Tinto joven	Estado sanitario	Sana
Volumen	85.000 l	Depósito	Acero inoxidable 35.000 l
Tipo de vendimia	Mecanizada	Ensayo	3
Condiciones iniciales del mosto			
Densidad	1,100	pH	3,65
Acidez total	6,20 g/l	Acidez volátil	-

Resultado de pruebas en España

Disminución del ácido málico



- Cepa de la competencia (coinoculación)
- MaloStar Terra (coinoculación)
- Cepa de la competencia (inoculación secuencial)

	Cepa 1	MaloStar Terra	Cepa 2
Alcohol (%-vol.)	13,5	13,6	13,65
Acidez total (g/l)	4,90	4,89	5,10
pH	3,75	3,76	3,69
Acidez volátil (g/l)	0,45	0,39	0,36

Resultados de las pruebas en España- resumen

MaloStar Terra (coinoculación): 26 días FML

Competencia cepa 1 (coinoculación): 28 días FML

Competencia cepa 2 (coinoculación): 33 días FML


- Baja producción de acidez volátil
- Buena actividad en coinoculación
- Degradación rápida del málico
- Perfil aromático limpio

Resultados de las pruebas en Francia - resumen

- Se han realizado ensayos industriales en Bordeaux y Languedoc-Roussillon, entre otros
- Participaron 3 grandes productores
- Prueba realizada en un total de 500.000 litros
- En coinoculación e inoculación secuencial
- Variedades de uva: Merlot y Garnacha negra
- En todos los casos, la FML se realizó con éxito y en menos de 10 días

Beneficios de MaloStar Terra

Efecto	Ventajas
Seguridad en la FML	Inicio y cinética rápida, la fase sensible del proceso queda protegida
	No hay riesgos de paradas
FML pura y limpia	Preserva aromas varietales
	Se conserva la fruta y la estructura
Concepto	Ideal para añadir con Oenoferm® Icône y OenoRed®
	Para tintos de primera calidad



**Alguna
pregunta?**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

info@erbsloeh.es

www.erbsloeh.es