



MaloStar Terra

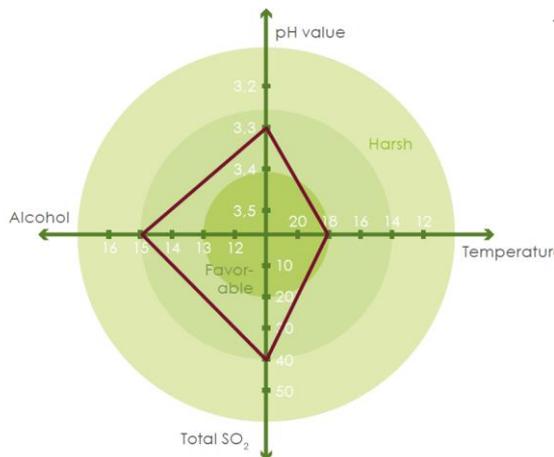
Cepa de *Oenococcus oeni* adecuada para la inoculación directa de vinos tintos

Descripción del producto

MaloStar Terra está destinado a vinos tintos que se someten a fermentación maloláctica (FML). La cepa favorece los aromas naturales y preserva la frutuosidad del vino.

Condiciones de fermentación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pH > 3.3 ▪ SO₂ libre: max. 15 mg/l. Ideal: NO SO₂! ▪ SO₂ total: max. 40 mg/l ▪ Tolerancia al alcohol: max. 15 % ABV ▪ Temperatura > 18°C
Características	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Promueve los aromas primarios de fermentación del vino. ▪ Baja Producción de diacetilo y etilactato. ▪ Baja Producción de acidez volátil (AV). ▪ No produce histaminas (aminas biógenas).

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.



Dosis

MaloStar Terra se puede aplicar junto con las levaduras de vino o se puede inocular dentro de los primeros tres días después del inicio de la fermentación alcohólica. También es posible una inoculación secuencial después de la fermentación alcohólica.

- Ajuste la temperatura del tanque a 20 ° C. Permita que la bolsa de bacterias se caliente lentamente a temperatura ambiente 30 minutos antes de usar. Abra y vierta el contenido de la bacteria directamente en el tanque.
- Mantenga la temperatura del tanque durante todo el FML (a unos 20 °C).
- En condiciones difíciles (FA lenta, SO₂ total alto, pH bajo, medio de fermentación deficiente o alto contenido de alcohol) y para una cinética FML más rápida, agregue 20 g/hl de Bi-Start® Nutri.

La rehidratación se puede usar como una alternativa a la inoculación directa: rehidrate el contenido de las bacterias liofilizadas en 20 veces su peso en agua no clorada a 20 °C durante 15 minutos como máximo y agréguelo al mosto/vino.

Almacenamiento

Almacenar fresco. Fecha óptima de uso: 30 meses a -18 °C. 18 meses a + 4 °C.

Embalaje

Dosis para 25 hl, 100 hl



Progress is our future

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Version 001 – 04/2020 MA – printed 14.04.2020