



MaloStar Fruit

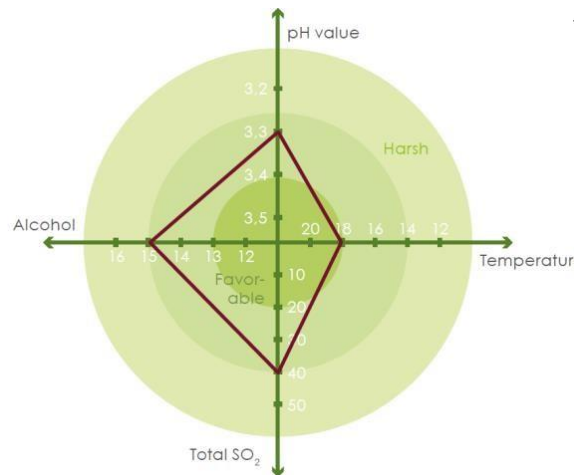
Cepa *Oenococcus oeni* para la coinoculación o secuencial de vinos blancos, rosados y tintos

Descripción del producto

MaloStar® Fruit inicia la FML y es especialmente adecuada para los vinos blancos o rosados. La cepa, seleccionada en Francia, realza los aromas naturales y el carácter afrutado del vino.

Condiciones de fermentación	<ul style="list-style-type: none"> • Valor del pH > 3,2 • SO2 libre: máx. 15 mg/L Ideal: ¡NO SO2! • SO2 total: máx. 55 mg/L • Tolerancia al alcohol: máx. 16 % ALC ▪ Temperatura > 16 °C
Características	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Destaca la fruta típica varietal ▪ Formulación muy baja de diacetilo y lactato de etilo (especialmente en caso de coinoculación). Baja formación de ácidos volátiles ▪ No formación de histamina (aminas biógenas)

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



Orientación: Los factores limitantes son mutuamente dependientes, por lo que todos ellos deben ser considerados y respetados.

Dosificación

MaloStar® Fruit puede añadirse directamente con la levadura vínica, o en los tres primeros días tras el inicio de la fermentación (inoculación simultánea/coinoculación). También puede añadirse al final de la fermentación (inoculación secuencial).

Dosis: 1 g de bacterias liofilizadas para 1 hL de mosto/vino.

- La temperatura del tanque debe ser de 20 °C. Lleve lentamente las bacterias a la temperatura ambiente unos 30 minutos antes de añadir las, luego abra el envase y añada el contenido directamente al tanque. Alternativamente, las bacterias también pueden rehidratarse; para ello, rehidratar las bacterias en 20 veces el volumen de agua sin cloro (20 °C) durante un máximo de 20 minutos y añadir las al mosto/vino.
- La temperatura del tanque durante la FML debe mantenerse lo más constante posible (alrededor de 20 °C).
- En principio, la adición de 20 g/hL de MaloStar® Nutri se recomienda en condiciones difíciles (fermentación lenta, alto SO2 total, bajo valor de pH, alto contenido de alcohol, mosto/vino poco nutritivo o contaminado) y, en general, para una FML más rápida.

Almacenamiento

Los envases sin abrir pueden conservarse durante 36 meses a -18 °C, durante 18 meses a +4 °C.

Embalaje

Dosis para 25 hL, 100 hL.

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

