



MaloStar® Terra

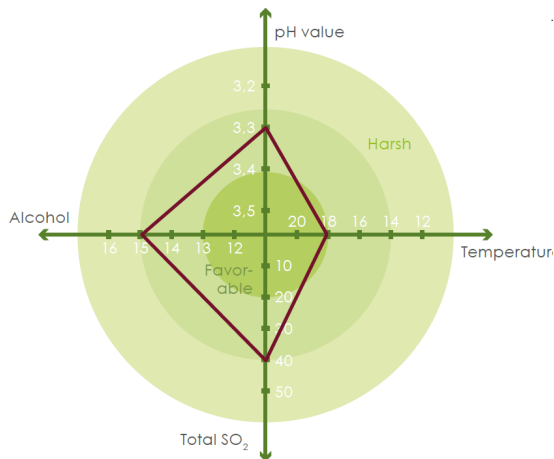
Ceppo di *Oenococcus oeni* ad inoculo diretto per vini rossi

Descrizione del prodotto

MaloStar® Terra è un ceppo per la fermentazione malolattica (MLF) nei vini rossi. Il ceppo supporta gli aromi naturali e preserva il fruttato del vino.

Condizioni di fermentazione	<ul style="list-style-type: none"> • pH > 3.3 • SO₂ libera: max. 15 mg/L. Ideale: NO SO₂! • SO₂ totale: max. 40 mg/L • Tolleranza alcolica: max. 15 % ABV • Temperatura > 18 °C
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Promuove gli aromi della fermentazione primaria del vino • Bassa produzione di diacetile e etil lattato • Bassa produzione di acidità volatile (AV) • Nessuna produzione di istamina (amine biogene)

Permesso in accordo al reg. CEE 934/2019 della Commissione Europea. Si prega di consultare i regolamenti nazionali. Testato per purezza e qualità.



Dosaggio

MaloStar® Terra può essere inoculato insieme ai lieviti del vino o inoculato entro i primi tre giorni dall' inizio della fermentazione alcolica. È anche possibile un' inocolazione sequenziale al termine della fermentazione alcolica.

- Portare la temperatura del serbatoio a 20 °C. Lasciare riscaldare lentamente la sacca di batteri a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Aprire e versare i batteri direttamente nel serbatoio.
- Mantenere a circa 20 °C la temperatura durante la fermentazione malo lattica MLF.
- In condizioni difficili (lenta fermentazione alcolica, totale alto di SO₂, pH basso, scarsità di elementi nutritivi o alto contenuto alcolico) e per una cinetica di fermentazione più spedita, aggiungere 20 g/hL di Bi-Start® Nutri.

La reidratazione può essere un' alternativa all' inoculo diretto: reidratare i batteri secchi dal congelatore in 20 volte il peso con acqua senza cloro, a 20 °C, per 15 minuti al massimo e aggiungerli al vino.

Stoccaggio

Stoccare al fresco. Ottimo impiego entro 30 mesi a -18 °C, w 18 mesi a +4 °C.

Confezioni

Dose per 25 hL, 100 hL.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 002 – 11/2020 JF – stampato 04.11.2020