



# Oenoferm® MProtect

*Metschnikowia pulcherrima* lievito indigeno per il controllo dei microbioti spontanei sui grappoli

## Descrizione prodotto

Il ceppo Oenoferm® MProtect è un lievito indigeno della specie *Metschnikowia pulcherrima* per la prevenzione dei difetti olfattivi causati dalla flora indigena. In particolare previene gli aromi indesiderati, come acidità volatile, o odori indesiderati di solventi causati dalla formazione di acido acetico o etil acetato. Lo scopo non è la fermentazione, ma la riduzione di SO<sub>2</sub>, controllando così la flora nativa. Questo è più efficace quando il lievito è usato il prima possibile.

<b>Temperatura di applicazione</b>	5 - 15 °C
<b>Varietà raccomandate</b>	Varietà bianche e rosse
<b>Ulteriori vantaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ulteriore risparmio di SO<sub>2</sub> riduzione se in combinazione con Oenoferm® Icone / Oenoferm® X-treme F3</li><li>• Prevenzione da gusti indesiderati come acidità volatile e altri prodotti di fermentazione</li><li>• Tolleranza alcol fino 6 % vol.</li></ul>

Consentito ai sensi del Regolamento della Commissione Europea n. 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato per purezza e qualità.

## Dosaggio e applicazione

Raccomandiamo di aggiungere 5 - 15 g di Oenoferm® MProtect a 100 L di succo o mosto per ottenere la giusta quantità di cellule di lievito vitali. Questo assicura la dominanza sui microbioti indigeni. Il lievito va reidrato al max. a 30 °C in 10 parti di acqua (o mix di acqua e mosto) per garantire una buona distribuzione e attività durante l'applicazione. Può essere impiegato anche direttamente senza reidratazione.

In funzione della dotazione di nutrienti del mosto, noi raccomandiamo di impiegare nutrienti per il lievito della famiglia Vitamon® and VitaFerm® in aggiunta al secondo lievito per il finale di fermentazione. Il secondo lievito va aggiunto dopo 48 ore dopo l'applicazione di VP MP1. È raccomandato aggiungere lo stesso ammontare di VitaDrive® F3 come nutriente biologico dei lieviti durante la reidratazione per fortificare il secondo lievito dai primi stadi.

Come secondo lievito raccomandiamo Oenoferm® Icone and Oenoferm® Color F3 per i vini rossi. Oenoferm® X-thiol F3 Oenoferm® X-treme F3 sono particolarmente indicati per i vini bianchi.

## Stoccaggio

Validità 24 mesi. In pacchetto sottovuoto. Conservare in luogo fresco e asciutto. I pacchetti aperti devono essere subito ben chiusi e consumati entro 2 - 3 giorni.