



MaloStar Terra

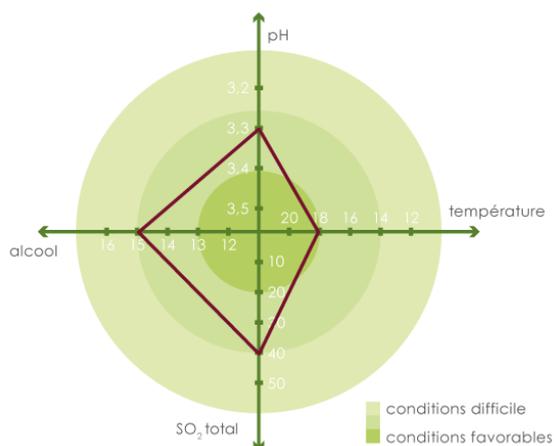
Bactérie *Oenococcus oeni* pour inoculation directe en vinification rouge

Description

MaloStar Terra est une culture bactérienne sélectionnée pour la fermentation malolactique des vins rouges. Cette souche favorise le caractère des cépages et préserve les arômes fruités des vins.

Conditions	<ul style="list-style-type: none"> • pH > 3,3 • SO₂ libre < 15 mg/l (idéalement 0 mg/l) • SO₂ total < 40 mg/l • Tolérance à l'alcool < 15 % vol. • Température > 18°C
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Favorise l'expression variétale du cépage • Faible production de diacétyl et de lactate d'éthyle • Faible production d'acidité volatile • Absence de production d'histamine (amine biogène)

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.



Dosage

MaloStar Terra peut être inoculé immédiatement après le levurage ou ensemencé dans les trois jours suivant le début de la fermentation alcoolique. Une inoculation séquentielle après la fermentation alcoolique est également possible.

- Ajuster la température du vin à 20 ° C. Laisser le sachet-dose de MaloStar Terra se réchauffer lentement à la température ambiante 30 minutes avant utilisation. Ouvrez et versez le contenu de la culture bactérienne directement dans la cuve.
- Maintenir la température du vin pendant toute la FML (à environ 20 ° C).
- Pour assurer le bon déroulement de la FML dans des conditions difficiles (fermentation alcoolique lente, SO₂ total élevé, pH bas, milieu de fermentation carencé ou teneur en alcool élevée), ajoutez 20 g/hL de Bi-Start® Nutri.

La réhydratation peut être utilisée comme alternative à l'inoculation directe : Délayer le contenu des bactéries lyophilisées dans 20 fois son poids dans de l'eau non chlorée à 20 ° C pendant 15 minutes maximum et verser la suspension dans le moût / vin.

Conservation

Conserver au froid. Durée d'utilisation optimale : 30 mois à - 18°C, 18 mois à + 4°C.

Conditionnement

Sachet-dose pour 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

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 001 - 04/2020 RL - imprimé le 02/04/2020