

ENODOC™ ML-Fast

Fermentación maloláctica asegurada, con mejora del aroma y sabor

APLICACIONES

ML-Fast es una cepa seleccionada de *Oenococcus oeni*, particularmente estudiada para fermentación maloláctica de vinos de calidad. Este producto tiene la ventaja de desarrollar de manera ideal la FML, ya que presenta una óptima adaptabilidad también en condiciones muy críticas, con rápida multiplicación celular.

Tiene la posibilidad de conducir una fermentación maloláctica muy "limpia" confiriendo a los vinos una particular complejidad de aroma y sabor (concretamente un matiz a mantequilla).

ML-Fast se emplea para controlar la fermentación maloláctica, tanto para vinos blancos como tintos y obtener no sólo la degradación del ácido málico, sino que les aporta riqueza y complejidad desde el punto de vista organoléptico.

ML-Fast:

- muestra una notable energía fermentativa: su adaptación a cualquier situación y su tiempo de latencia muy breve permiten llevar a cabo la FML en el modo más seguro y rápido;
- tiene una buena resistencia al SO₂.
- se obtiene una fermentación maloláctica de modo "limpio": es capaz de metabolizar el acetaldeído y otros compuestos carbonílicos. Esto significa vinos postmaloláctica con aroma más limpio y una relación SO₂ libre y total más elevada (menor adición de SO₂ tras la maloláctica);

- produce una pequeña cantidad de diacetilo (ligero aroma a mantequilla) sin elevar la acidez volátil. Así mismo con el lactato de etilo y otros compuestos volátiles, el diacetilo contribuye a elevar la riqueza y complejidad del vino.
- reduce la sensación vegetal: envolviendo la fermentación maloláctica de modo regular, obteniendo un vino más equilibrado desde el punto de vista organoléptico.

ML-Fast:

- representa la solución ideal para FML en vinos con situaciones difíciles. ML-Fast se aconseja, por tanto, en las FML de blancos y tintos, cuando se busque un toque de mayor cuerpo, estructura y riqueza organoléptica;
- es disponible en formato MBR®, muy simple de usar, a través de la inoculación directa después de una simple operación de rehidratación.

PROPIEDADES

Tipo	<i>O. oeni</i>
Origen	Francia
Selección	Dal Cin Group
Producción	Lallemand sas
pH	> 3.2
SO ₂	< 50 ppm
Alcohol	14 - 14.5 %max.

MODO DE EMPLEO

El formato MBR® es la forma más sencilla para usar bacterias malolácticas en vinos. Rehidratar las bacterias en agua destilada, hervida o mineral embotellada (1:10) a 20 - 30°C durante 15'. Añadir la mezcla al total de vino a tratar (al final de la fermentación alcohólica), agitando bien y manteniendo la temperatura entorno a los 18 - 25°C.

Agitarar ocasionalmente durante la fermentación maloláctica.

ENVASES

Paquetes especiales de 25 g y de 250 g.
No exponer a temperaturas > 30° c

CADUCIDAD

+4 °C	18 meses
-18 °C	30 meses



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

