



PROBIOTEC-Malo- Helpy

ATTIVAZIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Si intendono vini "difficili" per la fermentazione malo lattica quei prodotti caratterizzati da un elevato grado alcolico e/o un potenziale polifenolico (in particolare tannini) molto abbondante, oppure con pH molto bassi. In alcuni casi si rende necessario aiutare la popolazione batterica con un adeguato supporto nutrizionale. Su questi prodotti Probiotec consiglia di utilizzare un adeguato attivante quale Malo-Helpy:

1. COMPOSIZIONE:

Probiotec consiglia di utilizzare un attivante contenente i seguenti elementi:

- Composti di origine naturale nutrienti per la cellula batterica.
- Lievito inattivato.
- Micro elementi, in particolare Mn^{++} e Mg^{+} .
- Amminoacidi e peptidi come fonte di azoto organico.
- Vitamine appartenenti al gruppo B e minerali.
- Cellulosa microcristallina con azione detossificante.

2. EFFETTI:

L'utilizzo di Malo-Helpy permette di ottenere i seguenti risultati :

- Diminuzione dei tempi della fermentazione malolattica del 30-40%.
- Efficacia del predominio dell'inoculo.
- Sicurezza nell'andamento fermentativo.

3. RACCOMANDAZIONI:

Probiotec consiglia di utilizzare Malo-Helpy nei seguenti casi:

- Elevato grado alcolico.
- Elevate concentrazioni in SO_2 .
- Basso pH.
- Concentrazione elevate in tannini
- Chiarifiche molto spinte.
- Basse temperature.
- Varietà problematiche.
- Fermentazioni con lieviti molto esigenti in sostanze azotate.
- Brevi contatti su "lies".
- Bassi contenuti in APA.
- Prima fermentazione stentata.

Consigli addizionali:

In certi casi può essere utile utilizzare Gomma arabica o Mannoproteine quali mezzi per limitare l'azione inibente dei Tannini.

Consigli addizionali:

Per ottenere malolattiche veloci e pulite Probiotec consiglia dosaggi di 5-10 g/Hl.