

BACTÉRIAS LÁTICAS SELECIONADAS EM PASTILHAS – A SOLUÇÃO INOVADORA SIMPLES E EFICAZ PARA A INOCULAÇÃO EM BARRICAS

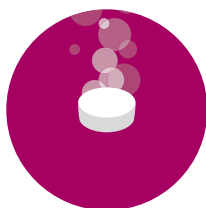


MALOTABS consiste em pastilhas de *Oenococcus oeni* especificamente desenvolvidas para a inoculação simples e prática de barricas e uma fácil indução da fermentação malolática. Sendo muito fácil de aplicar, MALOTABS assegura a rápida dissolução e dispersão das bactérias por todo o volume da barrica.

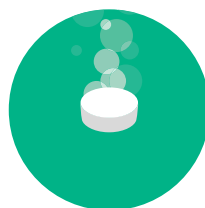
Testado e aprovado pela sua eficiência, **MALOTABS** está disponível para vinhos tintos e brancos. Complementa perfeitamente vinhos frutados, com frescura e bem equilibrados em boca.



EM PASTILHAS
DISPERSÃO E
DISSOLUÇÃO RÁPIDA



EM VINHOS TINTOS



E VINHOS BRANCOS



Veja o VIDEO

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA BACTÉRIA:

Oenococcus oeni

- ▶ Tolerância ao pH >3,2
- ▶ Tolerância ao álcool <16% vol.
- ▶ Tolerância ao SO₂ ≤ 60 mg/l de total
- ▶ Temperatura à temp. >16°C
- ▶ Boa implantação no meio
- ▶ Cinética da FML rápida a moderada
- ▶ Baixa produção de acidez volátil
- ▶ Sem produção de aminas biogénicas
- ▶ Cinamil esterase negativa: não é capaz de produzir precursores de etilfenol produzidos por *Brettanomyces*
- ▶ Degradação tardia de ácido cítrico: baixa produção de diacetilo

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor branca a bege, ligeiro odor a fermentação

Ingredientes: Bactéria liofilizada ativa *Oenococcus oeni* sp.

Bactérias viáveis > 10¹¹ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10³ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras: < 10³ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dose recomendada: 1 pastilha por barrica (volume máximo da barrica a inocular = 250 litros).

UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE EM INOCULAÇÃO SEQUENCIAL (APÓS TERMINAR A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA)

1. Adicionar 1 pastilha por barrica diretamente ao vinho sem necessidade de reidratação.
2. A dissolução e a dispersão da pastilha serão imediatas sem necessidade de agitar o vinho.
3. Verificar a degradação do ácido málico a cada 2 - 4 dias.
4. Estabilizar o vinho após terminar a FML.

Temperaturas de aplicação recomendadas:

Vinhos brancos: 16 a 20°C e Vinhos tintos: 17 a 25°C.

No caso de condições difíceis (Álcool > 14,5 % vol. ou pH < 3,1, ou SO₂ > 45 ppm): 18 a 22°C.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem com 5 pastilhas.

Embalagem fechada e selada de origem: 4°C ou -18°C.

As embalagens fechadas e seladas de origem podem ser entregues e armazenadas durante 2 semanas à temperatura ambiente (< 25°C) sem perda significativa de viabilidade.

Após abertura utilizar rapidamente.



Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.