

MALOSTART®

Activador de bacterias malolácticas que permite facilitar el arranque de la fermentación maloláctica (FML) y acelerar la cinética.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.
Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN

Asociación de elementos nutritivos (levaduras inactivas) y agentes detoxificantes (cortezas de levadura), el **MALOSTART®** permite:

- **Optimizar** la *supervivencia* de las bacterias lácticas (adsorbiendo los inhibidores como ácidos grasos de cadena corta o media).
- **Favorecer** la *actividad* de las bacterias lácticas (aportando nutrientes directamente asimilables por las bacterias).

La composición de **MALOSTART®** se ha optimizado con el fin de aportar aminoácidos esenciales para las bacterias (ácido glutámico, valina...) reduciendo las cantidades de aminoácidos precursores de aminas biógenas (histidina, tirosina)

El **MALOSTART®** es igualmente rico en vitaminas necesarias para las bacterias y en sales minerales (magnesio, manganeso) que son los cofactores indispensables de la enzima maloláctica.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En caso de vinos empobrecidos en elementos nutritivos (termovinificación, ausencia de lías, débil turbidez...) después de una fermentación languideciente, en caso de condiciones difíciles (grado alcohólico elevado, FML tardía o «de primavera»...)

MALOSTART® aumenta la población de bacterias lácticas y permite una cinética de FML significativamente más rápida.

MALOSTART® se utiliza con todos los tipos de vinos.

MALOSTART® es neutro desde un punto de vista organoléptico.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- El **MALOSTART®** favorece la activación de la FML (figura 1).
- Para optimizar la detoxificación (figura 2), se han integrado en la composición de **MALOSTART®**, las cortezas de levadura más eficaces en la adsorción de ácidos grasos de cadena corta y media.

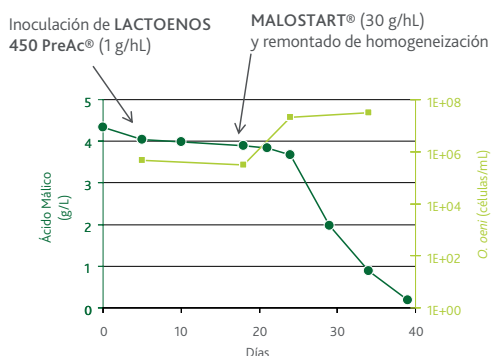


Figura 1: ilustración del interés del **MALOSTART®** en el vino inoculado con bacterias seleccionadas (**LACTOENOS 450 PREAC®**) para activar la FML en las condiciones restrictivas.

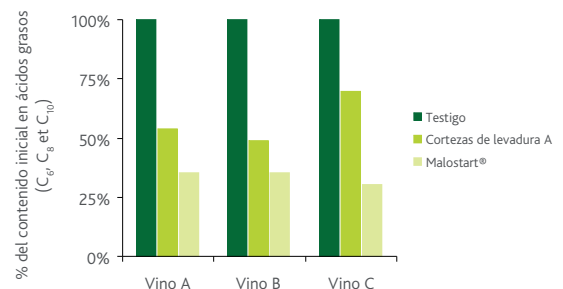


Figura 2: el **MALOSTART®** es el producto más eficaz para adsorber los ácidos de cadena corta y media y reducir así su efecto inhibitor.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo
Color beige

Densidad < 600g/L

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad < 7 %
Nitrógeno total 9 % aprox.
Materias protéicas 60 % aprox.
Materias glucídicas totales 25 % aprox.
Materias minerales 8 % aprox.
Arsénico < 3 ppm

Plomo < 2 ppm
Cadmio < 1 ppm
Mercurio < 1 ppm
Salmonelas/25g ausencia
Staphylococcus aureus/g ausencia
E. coli/g ausencia

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

- Utilizar asociado a bacterias lácticas seleccionadas.

En el momento de la inoculación durante la FA: co-inoculación precoz o tardía, o bien al agotamiento, el **MALOSTART®** puede ser añadido 15 días después de la inoculación si la FML todavía no ha arrancado.

En el caso de FML curativas o de primavera, donde las carencias nutricionales son más frecuentes y el contenido en compuestos inhibidores más elevado, recomendamos añadir el **MALOSTART®** 24h después de la inoculación de las bacterias.

- No utilizar envases abiertos o que no hayan conservado el vacío.
- Utilizar un recipiente inerte y limpio. Disolver la cantidad total necesaria de **MALOSTART®** en 10 veces su peso en agua o en vino. Incorporar al vino con un remontado sin aireación.
- Dosis de empleo: 30 g/hL.
- Reglamentación UE: Dosis máxima permitida: < 106 g/hL.

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada en un lugar seco susceptible de no comunicar malos olores.
- Fecha de consumo preferente (envase no abierto): 3 años.

ENVASES

- Bolsa de 1 kg.

