

# MALOBOOST®

Activateur des bactéries lactiques facilitant le départ de la fermentation malolactique (FML) et en accélérant la cinétique.

*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS

**MALOBOOST®** est adapté aux besoins nutritionnels des bactéries lactiques grâce à une formulation spécifique de levures inactivées apportant les éléments nutritionnels nécessaires à *Enococcus œni*.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

**MALOBOOST®** favorise le développement des bactéries lactiques et permet une FML plus rapide.

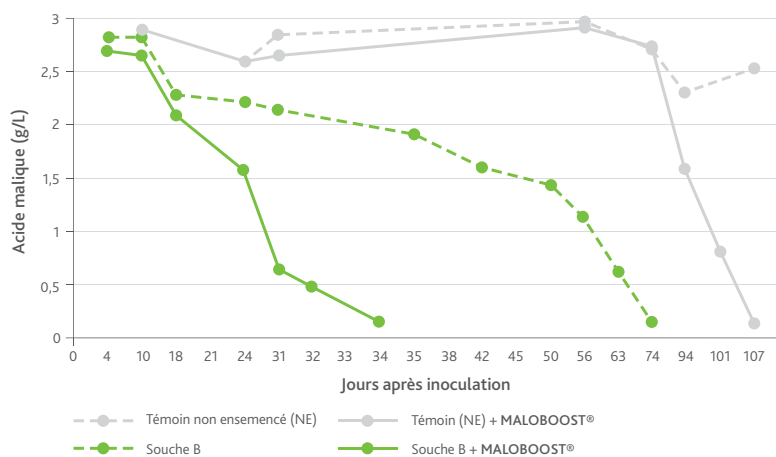
**MALOBOOST®** s'utilise principalement :

- Dans des vins pauvres en éléments nutritifs (thermovinification, absence de lies, très faible turbidité...).
- Après une fermentation alcoolique languissante.
- En cas de conditions difficiles : TAV élevé, températures basses, faible acidité, FML tardive ou « de printemps » ...
- Adapté à tous types de vins.

**MALOBOOST®** est neutre d'un point de vue organoleptique.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Etude d'un vin de Cabernet Sauvignon (TAV : 14,04 % vol. ; pH : 3,62 ; Acide L-malique : 3,34 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Inoculation avec différents levains malolactiques à 1 g/hL. **MALOBOOST®** est ajouté 24 h avant l'ensemencement à une dose de 30 g/hL. Le vin est conservé à 18°C dans le cadre de cet essai.



### Cinétiques de dégradation de l'acide malique

La souche B achève la fermentation malolactique en 74 jours sans activateur, l'ajout de **MALOBOOST®** avant son inoculation permet un achèvement de la FML en 34 jours, raccourcissant ainsi de plus de moitié le temps de FML.

En absence d'ensemencement avec des bactéries lactiques sélectionnées, la FML n'est toujours pas clairement déclenchée après 107 jours. L'ajout de **MALOBOOST®** permet de déclencher et de finir la FML à partir de la microflore initialement présente dans le vin.

**MALOBOOST®** est un facilitateur de la fermentation malolactique.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre  
Couleur ..... blanc cassé - beige

Densité apparente (g/L) ..... < 600

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) ..... < 7  
Azote total (%) ..... < 10  
Matière protéique (%) ..... ≈ 60  
Matière glucidique totale (%) ..... ≈ 25  
Matières minérales (%) ..... ≈ 8  
*Salmonella* (/25 g) ..... absence

*Staphylococcus* (/g) ..... absence  
*E. coli* (/g) ..... absence  
Arsenic (ppm) ..... < 3  
Plomb (ppm) ..... < 2  
Mercure (ppm) ..... < 1  
Cadmium (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Utilisation en association avec des bactéries lactiques sélectionnées.

- Lors d'une co-inoculation précoce (ajout de bactéries lactiques au début de la fermentation alcoolique), si la FML n'est pas terminée ou suffisamment avancée en fin de FA, ajouter **MALOBOOST®** dès la fin des sucres.
- Lors d'une co-inoculation tardive (ajout des bactéries lactiques dans le dernier stade de la fermentation alcoolique : densité inférieure à 1.010), ajouter **MALOBOOST®** dès la fin de fermentation alcoolique.
- Lors d'une inoculation séquentielle (ajout des bactéries lactiques après la fermentation alcoolique), ajouter **MALOBOOST®** dans un délai de 24 h (avant ou après) ou au moment de l'inoculation.
- Dans le cas des FML curatives ou « de printemps », lorsque les carences nutritionnelles sont plus fréquentes et les teneurs en composés inhibiteurs plus élevées, ajouter **MALOBOOST®** 24 h après l'inoculation en bactéries.
- Dans le cadre de vins récalcitrants à la FML et pour les cas où la FML ne se déclenche pas, **MALOBOOST®** peut être utilisé pour faciliter le démarrage ou redémarrage, en complément éventuellement avec **OENOCELL®** ou **OENOCELL® BIO**.

### RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

### MISE EN ŒUVRE

- Utiliser un récipient inerte et propre. Dissoudre la quantité totale de **MALOBOOST®** nécessaire dans 10 fois son poids en eau ou en vin. Incorporer au vin lors d'un remontage d'homogénéisation sans apport d'oxygène.

### DOSE D'EMPLOI

- Pour faciliter et accélérer la cinétique fermentaire : 20 - 30 g/hL
- FML récalcitrante ou bloquée : 30 à 40 g/hL en 1 ou 2 ajouts à 5 jours d'intervalle.

### CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1 kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*