

MALOSTART®

Activateur de levains malolactiques, facilitant le départ de la fermentation malolactique (FML) et 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 CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS

En associant des éléments nutritifs (levures inactivées) et des agents de détoxification (écorces de levures), le **MALOSTART®** permet :

- d'**optimiser** la **survie** des bactéries lactiques (en adsorbant les inhibiteurs de type acides gras à courte ou moyenne chaîne),
- de **favoriser** l'**activité** des bactéries lactiques (en fournissant des nutriments directement assimilables par les bactéries).

La composition du **MALOSTART®** a été optimisée pour apporter des acides aminés essentiels aux bactéries (acide glutamique, valine...) tout en réduisant les quantités d'acides aminés précurseurs des amines biogènes (histidine, tyrosine).

Le **MALOSTART®** est également riche en vitamines nécessaires aux bactéries et en sels minéraux (magnésium et manganèse) qui sont les co-facteurs indispensables de l'enzyme malolactique.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En cas de vin appauvri en éléments nutritifs (thermovinification, absence de lies, très faible turbidité...), après une fermentation alcoolique languissante, en cas de conditions difficiles (TAV élevé, FML tardive ou « de printemps »,...).

MALOSTART® augmente la population de bactéries lactiques et permet une FML plus rapide.

MALOSTART® s'utilise sur tout type de vin.

MALOSTART® est neutre d'un point de vue organoleptique.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **MALOSTART®** favorise le déclenchement de la FML (Figure 1).
- Pour optimiser la détoxification (Figure 2), les écorces de levures les plus efficaces pour adsorber les acides gras à courte et moyenne chaîne ont été intégrées dans la composition du **MALOSTART®**.

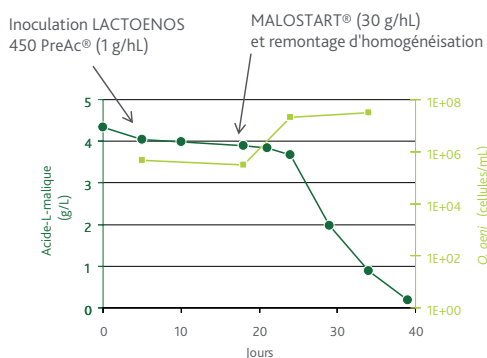


Figure 1 : Illustration de l'intérêt du **MALOSTART®** dans un vin inoculé en bactéries sélectionnées (**LACTOENOS 450 PREAC®**) pour déclencher la FML dans des conditions contraignantes.

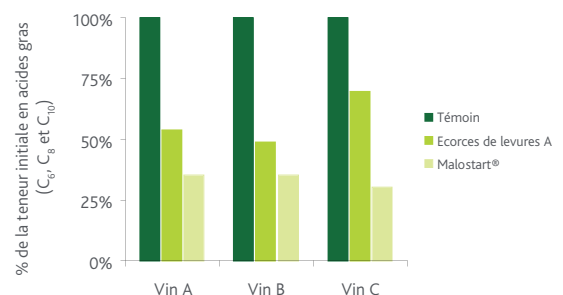


Figure 2 : Le **MALOSTART®** est un produit très efficace pour adsorber les acides gras à courte et moyenne chaîne et réduire ainsi leur effet inhibiteur.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre	Densité apparente	< 600g/L
Couleur	blanc cassé		

ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Humidité	< 7 %	Plomb	< 2 ppm
Azote total	9 % env.	Cadmium	< 1 ppm
Matière protéique	60 % env.	Mercuré	< 1 ppm
Matière glucidique totale	25 % env.	Salmonelles/25g	absence
Matières minérales	8 % env.	<i>Staphylococcus aureus</i> /g	absence
Arsenic	< 3 ppm	<i>E. coli</i> /g	absence

PROTOCOLE DE MISE EN ŒUVRE

- Utiliser en association avec des bactéries lactiques sélectionnées.

Lors des inoculations durant la FA : co-inoculation précoce ou tardive, ou bien à l'écoulage, le **MALOSTART®** peut être ajouté 15 jours après l'inoculation si la FML n'a pas encore démarré.

Dans le cas des FML curatives ou «de printemps», où les carences nutritionnelles sont plus fréquentes et les teneurs en composés inhibiteurs plus élevées, nous recommandons d'ajouter le **MALOSTART®** 24h après l'inoculation en bactéries.

- Ne pas utiliser de sachet ouvert.
- Utiliser un récipient inerte et propre. Dissoudre la quantité totale de **MALOSTART®** nécessaire dans 10 fois son poids en eau ou en vin. Incorporer au vin lors d'un remontage fermé.
- Dose d'emploi : 30 g/hL.
- Réglementation UE : dose maximum légale < 106 g/hL.

CONSERVATION

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

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1 kg.

