

MALOBOOST®

Attivatore per batteri lattici. Consente di accelerare l'avvio della fermentazione malolattica (FML) e di migliorarne la cinetica.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ

MALOBOOST® è adatto alle esigenze nutrizionali dei batteri lattici grazie ad una formulazione specifica di lieviti inattivati che apporta gli elementi nutritivi necessari ad *Cenococcus oeni*.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

MALOBOOST® favorisce lo sviluppo dei batteri lattici e consente una FML più rapida.

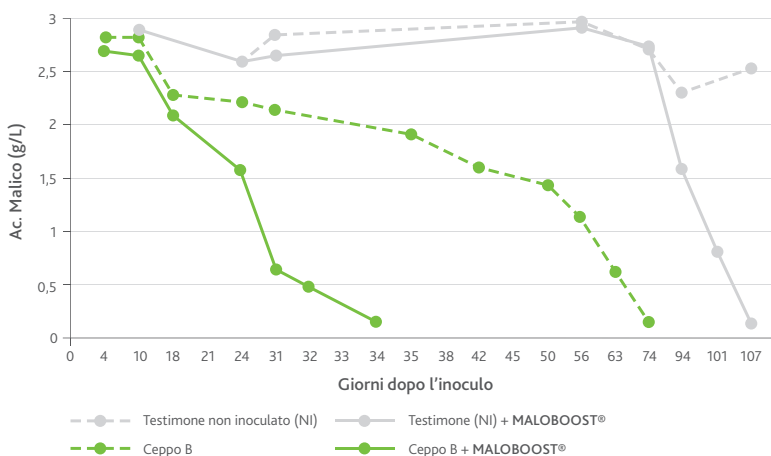
MALOBOOST® si utilizza principalmente:

- Nei vini privi di sostanze nutritive (termovinificazione, assenza di fecce, ridottissime torbidità...).
- A seguito di una fermentazione alcolica stentata.
- In caso di condizioni difficili: TAV elevato, basse temperature, bassa acidità, FML tardiva o «primaverile»...
- Adatto a tutte le tipologie di vino.

MALOBOOST® è neutro da un punto di vista organolettico.

RISULTATI SPERIMENTALI

Studio su di un vino Cabernet Sauvignon (TAV: 14,04 % vol. ; PH: 3,62; Acido L-malico: 3,34 g/L H₂SO₄). Inoculo con vari ceppi di fermenti malolattici a 1 g/hL. MALOBOOST® viene aggiunto 24 h prima dell'inoculo alla dose di 30 g/hL. Il vino, in questo test, viene conservato a 18°C.



Cinetica di degradazione dell'acido malico

Il ceppo B completa la fermentazione malolattica in 74 giorni senza attivatore, l'aggiunta di MALOBOOST® prima dell'inoculo consente il completamento della FML in 34 giorni, abbreviando così il tempo della FML di oltre la metà.

In assenza di inoculo con batteri lattici selezionati, la FML non è nettamente attiva dopo 107 giorni. L'aggiunta di MALOBOOST® consente l'avvio ed il completamento della FML a partire dalla microflora inizialmente presente nel vino.

MALOBOOST® è un facilitatore della fermentazione malolattica.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere
Colore bianco scuro

Densità apparente (g/L) < 600

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 7
Azoto totale (%) < 10
Sostanze Proteiche (%) 60 circa
Sostanze Glucidiche totali (%) 25 circa
Sostanze Minerali (%) 8 circa
Salmonella (/25 g) abs.

Staphylococcus (/g) abs.
E. coli (/g) abs.
Piombo (ppm) < 2
Arsenico (ppm) < 3
Mercurio (ppm) < 1
Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Utilizzare preferibilmente in associazione a batteri lattici selezionati.

- Nel caso di co-inoculo precoce (aggiunta di batteri lattici all'inizio della fermentazione alcolica), se la FML non è terminata o sufficientemente avanzata alla fine della FA, aggiungere **MALOBOOST®** all'esaurimento degli zuccheri.
- In caso di co-inoculo tardivo (aggiunta di batteri lattici nell'ultima fase della fermentazione alcolica - densità inferiore a 1.010), aggiungere **MALOBOOST®** al termine della fermentazione alcolica.
- In caso di inoculo sequenziale (aggiunta di batteri lattici dopo la fermentazione alcolica), incorporare **MALOBOOST®** nell'arco di 24 h (prima o dopo) o al momento stesso dell'inoculo dei batteri.
- Nel caso di FML curative o «di primavera», in cui le carenze nutrizionali sono più frequenti ed il tenore in composti inibitori è maggiore, aggiungere **MALOBOOST®** 24 ore dopo l'inoculo dei batteri.
- Nel caso di vini a FML difficile e per i casi in cui la FML non si avvia, **MALOBOOST®** può essere utilizzato per facilitarne il suo avvio/riavvio, eventualmente in aggiunta ad **OENOCELL®** o **OENOCELL® BIO**.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

APPLICAZIONE

- Disperdere, utilizzando un recipiente inerte e pulito, la quantità di **MALOBOOST®** necessaria in acqua o in vino, in ragione di 10 volte il suo peso. Incorporare indi alla massa senza arieggiare.

DOSI D'IMPIEGO

- Per facilitare ed accelerare la cinetica malolattica: 20 - 30 g/hL
- FML stentata o in blocco: 30 - 40 g/hL in 1 o 2 aggiunte ad intervalli di 5 giorni.

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 1 kg.
- Cartone da 10 kg.

