

MALOSTART®

Attivatore specifico per i batteri malolattici, favorisce l'avvio della fermentazione malolattica (FML) e ne accelera la cinetica.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato.

Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITÀ

Associando in maniera bilanciata nutrienti (lieviti inertati), elementi di supporto ed agenti detossificanti (scorze di lievito), **MALOSTART®** consente di:

- **ottimizzare** la **sopravvivenza** dei batteri lattici (azione adsorbente sugli inibitori tipo acidi grassi a corta catena),
- **favorirne l'attività** (fornendo composti azotati direttamente assimilabili dai batteri).

La composizione di **MALOSTART®** è stata ottimizzata al fine di apportare ai batteri amminoacidi essenziali (acido glutammico, valina...) minimizzando al contempo i livelli di amminoacidi precursori di ammine biogene (istidina, tirosina...).

MALOSTART® è parimenti ricco in vitamine necessarie per i batteri ed in sali minerali (precipuaemente magnesio e manganese) che costituiscono i co-fattori indispensabili dell'enzima malolattico.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Su vini poveri in nutrienti (termovinificazione, chiarifiche spinte sui mosti o dopo la fermentazione alcolica...), in caso di fine FA stentata ed in condizioni difficili (TAV elevato, vini molto strutturati...):

- **MALOSTART®** favorisce l'accrescimento della popolazione dei batteri lattici e consente una FML più rapida.
- **MALOSTART®** è indicato per ogni tipo di vino.
- **MALOSTART®** è organoletticamente neutro.

RISULTATI SPERIMENTALI

- **MALOSTART®** favorisce l'avvio della FML (Figura 1).
- Per ottimizzarne l'azione detossificante (Figura 2) sono state inserite nella formulazione del **MALOSTART®** scorze di lievito dotate della massima efficacia adsorbente nei confronti degli acidi grassi a corta e media catena.

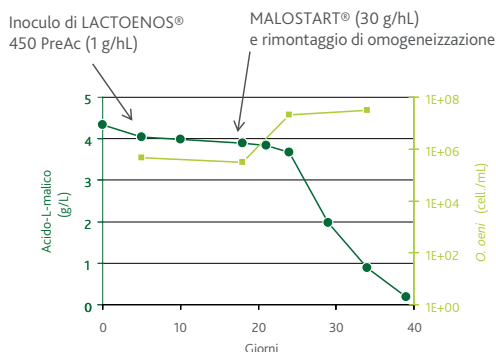


Figura 1: ruolo di **MALOSTART®** in vino inoculato con batteri lattici selezionati (**LACTOENOS 450 PREAC®**) nell'avvio della FML in situazione avversa.

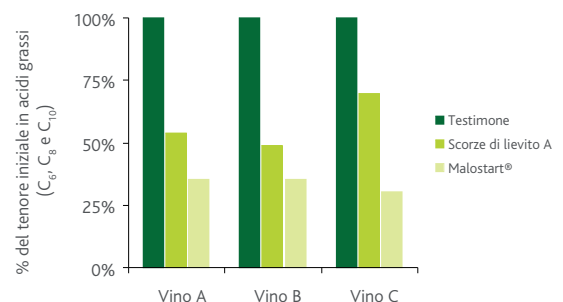


Figura 2: **MALOSTART®** si dimostra essere di elevatissima efficacia nell'adsorbimento degli acidi grassi a corta e media catena e nel ridurre gli effetti inibitori.



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere	Densità apparente	< 600g/L
Colore	bianco scuro		

ANALISI TIPO

Umidità	< 7 %	Piombo	< 2 ppm
Azoto totale	9 % circa	Cadmio	< 1 ppm
Sostanze Proteiche	60 % circa	Mercurio	< 1 ppm
Sostanze Glucidiche totali	25 % circa	Salmonella/25g	assenti
Sostanze Minerali	8 % circa	<i>Staphylococcus aureus</i> /g	assenti
Arsenico	< 3 ppm	<i>E. coli</i> /g	assenti

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

- Utilizzare preferibilmente in associazione a batteri malolattici selezionati.

Nel caso di inoculi in corso di FA, co-inoculo precoce o tardivo, od alla svinatura: **MALOSTART®** può essere aggiunto a 15 giorni dall'inoculo dei batteri, se la FML non si è avviata.

Nel caso di FML di soccorso (primaverili) ove le carenze nutrizionali sono più frequenti ed i tenori in fattori inibenti più elevati, se ne raccomanda l'aggiunta 24 h dopo l'inoculo dei batteri.

- Non utilizzare se la confezione non è integra.
- Disperdere, utilizzando un recipiente inerte e pulito, la quantità di **MALOSTART®** necessaria in acqua o in vino, in ragione di 10 volte il suo peso. Incorporare alla massa senza arieggiare.
- Dose d'impiego: mediamente 30 g/hL.
- Dose massima legale (U.E.): 106 g/hL.

CONSERVAZIONE

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

CONFEZIONI DISPONIBILI

- Sacchetto da 1 kg. Cartone da 10 kg.

