MALOBOOST®

Активатор молочнокислых бактерий, облегчает запуск яблочно-молочного брожения (ЯМБ) и ускоряет его кинетику.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934

ОСОБЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MALOBOOST® адаптирован к потребностям в питании молочнокислых бактерий благодаря особому составу инактивированных дрожжей, обеспечивающих необходимыми для *Oenococcus oeni* питательными элементами.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

MALOBOOST® способствует росту молочнокислых бактерий и позволяет ускорить ЯМБ.

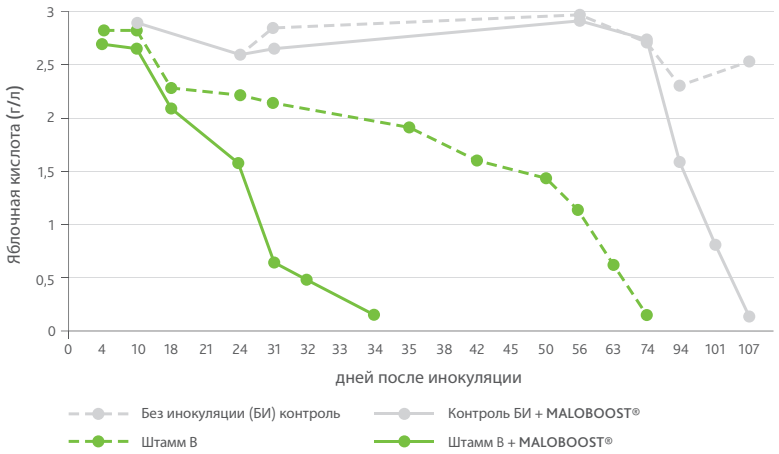
MALOBOOST® в основном используется:

- в винах с нехваткой питательных веществ (термовинификация, отсутствие осадка, очень низкая мутность и т.д.),
- после вялого алкогольного брожения,
- в сложных условиях: высокий потенциальный алкоголь (ПА), низкая температура, низкая кислотность, поздний или «весенний» ЯМБ и т.д.
- подходит для всех типов вин.

MALOBOOST® нейтрален с органолептической точки зрения.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Изучение вина Каберне Совиньон (ПА: 14,04% об.; pH 3.62; L-яблочная кислота 3,34 г/л). Инокуляция различными штаммами, дозировка 1 г/гл. **MALOBOOST®** добавляется за 24 часа до инокуляции, дозировка 30 г/гл. Для целей данного испытания температура вина поддерживалась 18°C.



Кинетика расщепления яблочной кислоты

*Штамм B без активатора завершает яблочно-молочное брожение за 74 дня, добавление **MALOBOOST®** до инокуляции позволяет завершить ЯМБ за 34 дня, т.е. снизить длительность ЯМБ более чем в два раза.*

*Без инокуляции чистой культурой молочнокислых бактерий, через 107 дней ЯМБ полноценно не началась. Добавление **MALOBOOST®** позволяет начать и закончить ЯМБ микрофлорой, изначально присутствующей в вине.*

Maloboost ® является помощником в яблочно-молочном брожении.

LAFFORT
l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид ..... Порошок

Цвет ..... белёсый/бежевый

Плотность (г/л) ..... < 600

ХИМИЧЕСКИЙ И БИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 7

Общий азот (%) ..... < 10

Белки (%) ..... ок. 60

Общее содержание углеводов (%) ..... ок. 25

Минералы (%) ..... ок. 8

Сальмонеллы (/25 г) ..... нет

Стафилококк (/г) ..... нет

E. coli (/г) ..... нет

Мышьяк (ppm) ..... < 3

Свинец (ppm) ..... < 2

Кадмий (ppm) ..... < 1

Ртуть (ppm) ..... < 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Используйте в сочетании с чистой культурой молочнокислых бактерий.

- При ранней ко-инокуляции (добавление молочнокислых бактерий в начале алкогольного брожения (АБ)), если ЯМБ не закончено или недостаточно продвинулось к концу АБ, добавьте **MALOBOOST®** как только вино выбродит насухо.
- При поздней ко-инокуляции (добавление молочнокислых бактерий на последних стадиях АБ: плотность менее 1.010), добавьте **MALOBOOST®** в конце алкогольного брожения.
- При последовательной инокуляции (добавлении молочнокислых бактерий после алкогольного брожения) добавьте **MALOBOOST®** во время инокуляции или не более чем за 24 часа до или после.
- В случае лечебного или «весеннего» ЯМБ, где чаще возникает дефицит питательных веществ, а содержание ингибирующих соединений выше, добавьте **MALOBOOST®** через 24 часа после инокуляции бактерий.
- В случае вялого ЯМБ или если ЯМБ не начинается, **MALOBOOST®** может быть использован для облегчения запуска или перезапуска ЯМБ, при необходимости, в сочетании с **OENOCELL®** или **OENOCELL® BIO**.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Используйте чистый нейтральный контейнер. Растворите все необходимое количество **MALOBOOST®** в воде или вине в соотношении 1:10. Внесите раствор в вино в процессе закрытого ремонтажа, без попадания воздуха.

ДОЗИРОВКА:

- Для облегчения и ускорения кинетики брожения: 20-30 г/гл
- Вялое или остановка ЯМБ: 30- 40 г/гл в 1 или 2 этапа с промежутком 5 дней.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре. Оптимальный срок использования: 3 года.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

УПАКОВКА

- Пакет- 1 кг.

LAFFORT

l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04- www.laffort.com

TM- NB - 29.04.20 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.