



Scheda tecnica



Friendly@Wine®
by HTS ENOLOGIA



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura



2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

MaloControl™ BIO

**SPECIALE INTEGRATORE NUTRIZIONALE
PER IL SUPPORTO DEL METABOLISMO DEI BATTERI DELLA FML**



► Cos'è il MaloControl™ BIO?

Gli arresti e le fermentazioni malolattiche stentate rappresentano tutt'oggi un problema per l'industria vinicola. Le cause di una fermentazione stentata sono molteplici e il principale fattore inibitorio è l'elevato contenuto di SO₂ nel vino in questione. La mancanza di un'adeguata nutrizione causa elevati livelli di SO₂ sin dalla prima fermentazione. Al fine di risolvere questo problema 2B ha sviluppato MaloControl™ BIO per bilanciare il nutrimento dei batteri della FML. I batteri della FML hanno uno specifico fabbisogno nutrizionale che differisce da quello del lievito ed è fondamentale per il successo della FML.

MaloControl™ BIO apporta **una combinazione bilanciata di componenti nutrizionali e co-fattori per la FML** che compensano le carenze naturali delle uve. Inoltre, permette ai batteri di avere un metabolismo ottimale e accresce l'attività malo-lattica.

► Modalità di utilizzo

MaloControl™ BIO è disponibile in confezioni da 100 g o da 1 kg e può essere utilizzato per tutti i tipi di vino.

Disperdere la dose consigliata in succo o acqua tiepida (20°-30°). Agitare fino ad ottenere una sospensione omogenea senza residui solidi.

Aggiungere la sospensione di MaloControl™ BIO **prima** che il vino venga inoculato con colture starter di FML.

Per raggiungere risultati ottimali in tutti i vini e, in particolar modo in vini da vigneti aridi o in uve con APA molto bassa (ved. tabella).

Condizioni

Vini da uve con APA media > 120 ppm APA	4 g /hl
Vini da uve con APA basso < 120 ppm APA	8 g /hl

Dosi

Il contenuto iniziale di APA, da un indicazione precisa circa la dose di utilizzo necessaria.

MaloControl™ BIO è ideato per migliorare la performance delle colture starter MaloBacti™ BIO in condizioni difficili.

► Proprietà

MaloControl™ BIO permette ai batteri FML di crescere in condizioni difficili nel vino base. Tutte le funzioni metaboliche dei batteri saranno migliorate e l'attività malolattica incrementata.

MaloControl™ BIO:

- Migliora il metabolismo dei batteri
- Incrementa l'attività malo-lattica
- Fornisce migliori condizioni per una più semplice FML

► Ingredienti

MaloControl™ BIO è una miscela di vitamine di derivazione naturale, oligoelementi ed una speciale preparazione di lievito (*S. cerevisiae*) purificata. Lo speciale processo di purificazione assicura un'integrità microbica. Tutti gli ingredienti sono naturalmente presenti nelle uve sane. MaloControl™ BIO è esenta da OGM. N organico: ≥ 7%.

► Shelf life

MaloControl™ BIO è disponibile in confezioni sottovuoto di alluminio. La shelf life è di massimo 24 mesi a 15 °C, se conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da forti fonti di calore e odore.

La conservazione ad alte temperature danneggerà il prodotto. Non unire ad altri integratori o nutrienti. Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare immediatamente l'intero contenuto.

► Per ulteriori informazioni non esitate a contattarci:

2B FermControl GmbH
Rempartstraße 2
D-79206 Breisach / Rhine, Germania
Tel: +49 7667 911 531
Fax: +49 7667 911 576
www.2bfermcontrol.com
info@2bfermcontrol.com

