MALOTABS™

Oenococcus oeni

Une solution simple pour inoculer vos barriques

DESCRIPTION

MALOTABS™ est un outil innovant : la seule bactérie œnologique sélectionnée pour la fermentation malolactique (FML) disponible sous forme de comprimé.

MALOTABS™ est une pastille d'*Oenococcus oeni* sélectionnée, spécialement développée pour une utilisation facilitée en barriques, permettant un démarrage fiable et efficace de la FML.

BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Forme de comprimé :

- Dissolution et dispersion rapides
- Pour les vins blancs ou rouges

Faciles à utiliser et à ajouter dans les fûts, MALOTABS™ se dissout et se disperse rapidement entièrement et de façon homogène dans tout le volume du fût.

Testé et approuvé pour son efficacité, MALOTABS™ est disponible pour les vins blancs ou rouges. MALOTABS™ participe à l'élaboration de vins frais et fruités avec une bouche équilibrée.

PROPRIÉTÉS

- Tolérance au pH : > 3,2
- Tolérance à l'alcool : < 16 % vol.
- Tolérance à la température : > 16 °C
- Tolérance au SO_2 : jusqu'à 60 mg/L de SO_2 total (attention au SO_2 moléculaire à faible pH)
- Bonne implantation
- Cinétique FML : modérée à rapide
- Faible production d'acidité volatile
- Pas de production d'amines biogènes
- Bactérie cinnamoyl estérase négative : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Dégradation très tardive de l'acide citrique ; d'où une faible production de diacétyle

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Utilisez un sachet pour la bonne quantité de hL indiquée sur l'étiquette. Diminuer le dosage, repiquer ou effectuer des pieds-de-cuve réduira les performances de la bactérie.

1 pastille = 250L max

Inoculation séquentielle : post fermentation alcoolique (FA)

- Ouvrir le sachet et ajouter une pastille par barrique directement (sans réhydratation) dans le vin en post FA. La dissolution de la pastille sera rapide et complète sans besoin de bâtonner.
- Surveiller le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.
- Stabiliser le vin une fois la FML terminée.

Gammes de températures recommandées :

- Vin blanc : de 16 à 20 °C.
- Vin rouge : de 17 à 25 °C.

En cas de conditions limitantes (alcool élevé > 14,5 % vol. ou pH faible < 3,1 ou SO_2 élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22°C.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

MALOTABS™ contient 5 pastilles pour inoculer 5 barriques :

1 pastille par barrique.

- Une fois ouvert, MALOTABS™ doit être utilisée immédiatement. Les pastilles non utilisées doivent être replacées dans leur emballage d'origine refermé hermétiquement jusqu'à leur utilisation.
- Le produit peut être conservé pendant 12 mois à 4 °C ou 18 mois à -18 °C dans son emballage d'origine scellé.
- Les emballages non ouverts peuvent être transportés et stockés pendant 3 semaines à température ambiante (< 25 °C) sans perte significative de viabilité.

Distribué par

IOC
Révélons votre différence

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, ces données feuilles ne doivent pas être considérées comme une garantie expresse et n'ont aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Février 2023.