

# MALOVIT

## ACTIVATEUR DE FERMENTATION MALOLACTIQUE

Levures inactivées, parois de levures, éléments support.

### CHAMP D'APPLICATION

◆ **MALOVIT** améliore la viabilité des bactéries sélectionnées après leur introduction dans le vin, ainsi que leur multiplication ; **MALOVIT** permet d'accélérer et d'assurer la fermentation malolactique :

- ◆ Sur des vins blancs très clarifiés.
- ◆ Sur des vins rouges très tanniques.
- ◆ Sur des vins contenant des inhibiteurs (acides gras, résidus de produits de traitements de la vigne).
- ◆ Sur des vins ayant eu des problèmes de fermentation malolactique.
- ◆ Sur des vins naturellement difficiles (pH bas, alcool et SO<sub>2</sub> élevés).
- ◆ Sur des vins rapidement séparés de leur lies.

◆ **MALOVIT** convient particulièrement à notre bactérie VITILACTIC F (Figure 1).

◆ **MALOVIT** peut être utilisé aussi bien en préventif qu'en curatif.

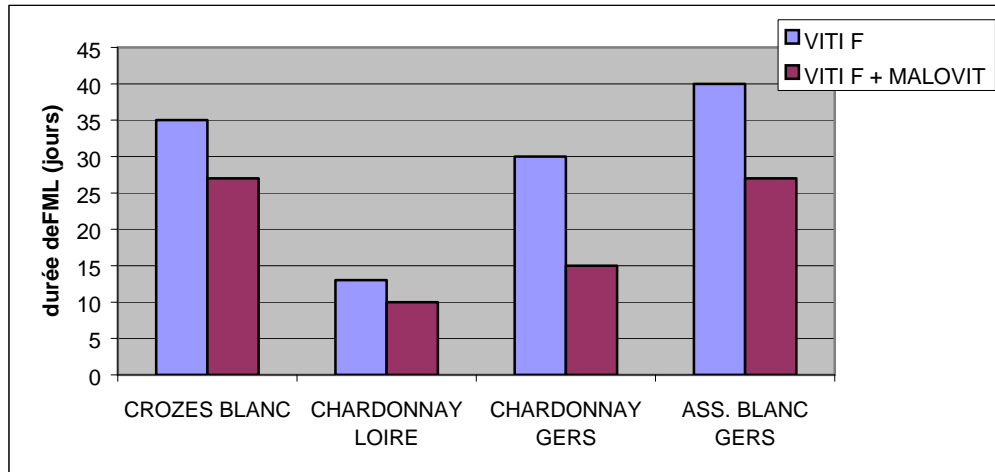


Figure 1 : effet de Malovit sur la durée de fermentation malolactique de vins blancs, ensemencés avec Vitilactic F.

### DOSE D'EMPLOI

- ◆ 20 g/hL. Ne pas dépasser 30 g/hL.

### MODE D'EMPLOI

- ◆ Pour 25 hL de vin, dissoudre 500 g de MALOVIT dans 5 L à 10 L d'eau (de préférence) ou de vin, agiter 2 à 3 minutes et incorporer au vin, au cours d'un remontage pour assurer une bonne répartition.
- ◆ Ajouter **MALOVIT** juste avant l'ensemencement bactérien.

### LEGISLATION

- ◆ La dose maximale légale de MALOVIT (80 g/hL), liée à sa teneur en levures inactivées et parois de levures, ne correspond pas à une dose œnologique de ce produit et ne doit en aucun cas être utilisée.

### CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 500 g (dose pour 25 hL).

### CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.