

# MALOVIT

## ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN MALOLACTICA

Levaduras inactivadas, paredes de levaduras, elementos de soporte.

### CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ **MALOVIT** mejora la viabilidad de las bacterias seleccionadas tras su introducción en el vino, así como su multiplicación ; **MALOVIT** permite acelerar y asegurar la fermentación maloláctica :
  - ◆ Sobre vinos blancos muy clarificados.
  - ◆ Sobre vinos tintos muy tánicos.
  - ◆ Sobre vinos que contienen inhibidores (ácidos grasos, residuos de productos de tratamientos de la viña).
  - ◆ Sobre vinos que hayan tenido problemas de fermentación maloláctica.
  - ◆ Sobre vinos naturalmente difíciles (pH bajo, alcohol y SO<sub>2</sub> elevados).
  - ◆ Sobre vinos separados rápidamente de sus lías.
- ◆ **MALOVIT** conviene particularmente a nuestra bacteria VITILACTIC F (Figura 1).
- ◆ **MALOVIT** puede ser utilizado tanto en forma preventiva como curativa.

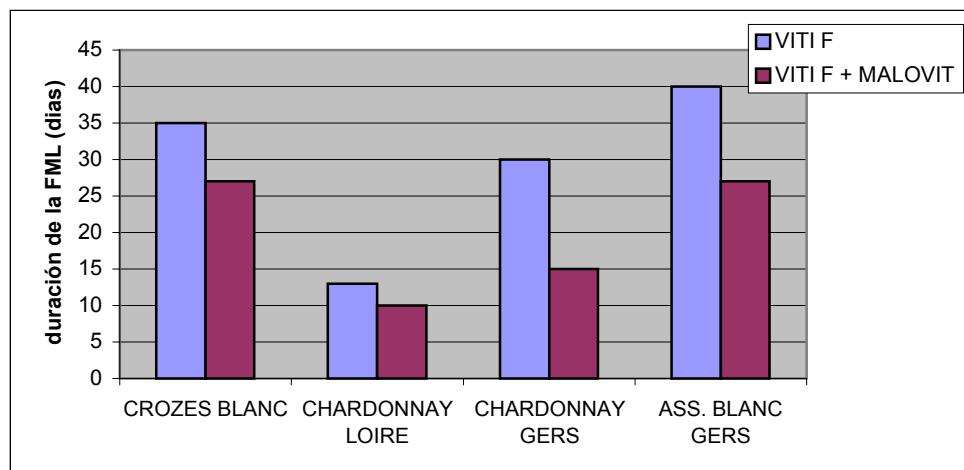


Figure 1 : efecto de Malovit sobre la duración de la fermentación maloláctica de vinos blancos, sembrados con Vitilactic F.

## DOSIS DE EMPLEO

- ◆ 20 g/hL. No sobrepasar 30 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Para 25 hL de vino, disolver 500 g de MALOVIT en 5 L a 10 L de agua (preferentemente) o de vino, agitar 2 a 3 minutos e incorporar al vino, en el curso de un remontado para asegurar una buena repartición.
- ◆ Adicionar **MALOVIT** justo antes de la siembra bacteriana.

## LEGISLACION

- ◆ La dosis máxima legal de MALOVIT (80 g/hL), unida a su contenido en levaduras inactivadas y paredes de levaduras, no se corresponden a una dosis enológica de este producto y no debe ser utilizada en ningún caso.

## PRESENTACION

- ◆ Saco de 500 g (dosis para 25 hL).

## CONDICIONES DE CONSERVACION

- ◆ Embalaje lleno, cerrado de origen, protegido de la luz en un entorno seco y exento de olor.
- ◆ Embalaje abierto : utilizar rápidamente.