





REFLEX MALO ® HD

Estirpe de de ácidos lácticos para a inoculação de vinhos com elevado teor de álcool

CARACTERÍSTICAS

O **REFLEX MALO® HD** é uma cultura 'starter' liofilizada de Oenococcus oeni para fermentação maloláctica. Esta estirpe de bactéria de ácidos lácticos foi selecionada devido à sua capacidade de induzir FML em condições de elevado teor de álcool e em vinhos tintos tânicos. Contribui de forma positiva para o perfil aromático do vinho, realçando as notas frutadas e intensas.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Tolerância ao álcool: ≤ 17% vol.
- Estado do pH: ≥ 3,2
- Resistência a SO₂: ≤ 60 ppm em SO₂ total
- Temperatura recomendada para a inoculação: 17° a 25° C.
- Cinética da fermentação: rápida
- Produção de acidez volátil: baixa
- Ausência de produção de aminas biogénicas

APLICAÇÕES

- Realização de FML em vinhos tintos (ou mostos em fermentação).
- Co-inoculação (24H após a adição das leveduras selecionadas) ou inoculação sequencial (pós-FA).

DOSAGEM

Saqueta para doses de 25 hL e 250 hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar o **REFLEX MALO® HD** em 20 vezes o seu peso em água não clorada a 20°C.

Exemplo: dose para 25 hL em 0,4 L de água não clorada a 20°C. Deixar repousar durante 15 minutos e, em seguida, homogeneizar suavemente. Por fim, incorporar no tanque a inocular. Recomendamos o uso de **NUTRICELL® FML** a 20 g/hL diretamente no tanque a inocular para garantir a implantação adequada da sua estirpe bacteriana.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilização em conformidade com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Saco para doses de 25 hL e 250 hL.

CONSERVAÇÃO

Armazenar no congelador a -18°C. Pode suportar alguns dias fora do frio (para transporte). Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento