MARTIN VIALATTE

BACTERIAS LÁCTICAS

REFLEX MALO® pH

Cepa de bacterias lácticas para la inoculación de vinos con un pH bajo

CARACTERÍSTICAS

REFLEX MALO® pH es un cultivo iniciador liofilizado de *Oenococcus oeni* para la fermentación maloláctica. Esta cepa de bacterias lácticas ha sido seleccionada por su capacidad para llevar a cabo la FML en condiciones de pH bajo (≥ 3.0) o acidez elevada. Contribuye positivamente al perfil aromático del vino, revalorizando las notas afrutadas y florales.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Resistencia al alcohol: ≤ 14% vol.
- Condiciones de pH: ≥ 3.0
- Resistencia al SO_2: ≤ 60 ppm de SO_2 total
- Temperatura recomendada de inoculación: 18 °C a 22 °C
- Cinética fermentativa: rápida
- Producción de acidez volátil: baja
- No hay producción de aminas biógenas

APLICACIONES

- Llevar a cabo la FML en vinos o mostos en fermentación, blancos, rosados o tintos.
- Uso en coinoculación (24h después de añadir las levaduras seleccionadas), o inoculación secuencial (al finalizar la FA).

DOSIS

Sobres para la dosificación de volúmenes de 25 hL y 250 hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **REFLEX MALO® pH** en 20 veces su peso de agua no clorada, a 20 °C.
Ejemplo: dosis para 25 hL en 0.4 L de agua no clorada, a 20 °C. Dejar reposar durante 15 minutos y homogeneizar cuidadosamente. Finalmente, añadir al depósito a inocular.
Para garantizar una buena implantación de la cepa de bacterias recomendamos el uso de **NUTRICELL® FML** a una dosis de 20 g/hL directamente en el depósito a inocular.
Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Sobres para la dosificación de volúmenes de 25 hL y 250 hL.

CONSERVACIÓN

Guardar en el congelador a -18 °C. Puede aguantar algunos días sin frío (para el transporte).
Una vez abierto en envase, utilizar inmediatamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**