

CREAFERM ML

Nutrimento specifico per la fermentazione malolattica

CARATTERISTICHE TECNICHE

Come i lieviti, anche i batteri lattici hanno un fabbisogno nutrizionale in composti azotati, necessari sia per la moltiplicazione e la crescita della popolazione, sia per la sintesi degli enzimi per il loro metabolismo e in particolare per la degradazione dell'acido malico.

I batteri lattici sono incapaci di utilizzare l'azoto inorganico in forma di sali ammoniacali, pertanto l'unica fonte assimilabile è rappresentata dall'azoto in forma organica, cioè amminoacidi e peptidi.

La disponibilità di sostanze azotate assimilabili dai batteri lattici nel vino è molto variabile e dipende da diversi fattori: l'APA delle uve e il loro grado di maturazione, l'esigenza in azoto del ceppo di lievito che ha condotto la fermentazione alcolica, il livello di illimpidimento del mosto, l'applicazione di tecniche di vinificazione particolari come la maturazione sur lies.

È pertanto evidente che per stimolare un rapido avvio della fermentazione malolattica e mettere la coltura di batteri lattici inoculata nelle migliori condizioni per svilupparsi e per consumare tutto l'acido malico occorre somministrare un nutrimento specifico per le esigenze nutrizionali di questi micro-organismi.

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

15-20 g/hl di CREAMER ML al momento dell'inoculo dei batteri lattici.

Utilizzare le dosi più elevate nei vini molto limpidi e centrifugati.

COMPOSIZIONE

CREAFERM ML è un nutrimento a base di preparati di scorze di lievito, che fornisce al vino composti azotati in forma organica e fattori di sopravvivenza e di crescita come vitamine ed acidi grassi, facilmente assimilabili dai batteri lattici.

La formulazione di CREAMER ML permette inoltre di restituire al vino la torbidità necessaria perché i batteri si sviluppino senza particolari ostacoli anche quando la limpidezza è eccessiva (come avviene nei vini centrifugati).

AVVERTENZE

Grado alcolico elevato, pH bassi, temperature basse e dosi eccessive di anidride solforosa sono fattori che ostacolano lo sviluppo dei batteri lattici e il decorso della fermentazione malolattica.

Cercare sempre di mettere i batteri lattici nelle migliori condizioni possibili: pH > 3.2, temperatura > 18°C, SO₂ libera < 10 mg/l, SO₂ totale < 40 mg/l.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg in scatole da 20 kg

Sacchetti da 10 kg

Il prodotto nella sua confezione originale può essere conservato, in luogo fresco e asciutto per 30 mesi.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.