



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com



● Vini rossi morbidi e strutturati

OENOBACTER PH

BATTERI MALOLATTICI PER FML IN VINI A BASSO PH

COMPOSIZIONE

Oenococcus Oeni, ceppo di batteri lattici naturale in forma congelata spray dry.

CARATTERISTICHE

Oenobacter PH è un ceppo indicato per svolgere la fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi con pH basso; la fermentazione malolattica porta ad una diminuzione delle sensazioni acide ed erbacee, esaltando le caratteristiche fruttate dei vini.

L'inoculo con batteri Oenobacter PH ha successo solo se il vino si trova nelle condizioni chimico fisiche ottimali per lo sviluppo delle cellule batteriche e per il consumo dell'acido malico. In vini in condizioni limitanti, con pH molto bassi o in presenza di dosi di SO₂ elevate è consigliabile applicare un apposito protocollo "ped de cuve malo". Il ceppo Oenobacter PH è un basso produttore di amine biogene.

Le condizioni limitanti per l'azione di Oenobacter PH sono:

- pH non inferiore a 3,1
- grado alcolico superiore a 12,5 % v/v
- SO₂ totale superiore a 50 mg/l
- temperatura d'inoculo inferiore a 16°C

Aspetto: granuli

Colore: beige chiaro

Temperatura ottimale d'utilizzo: 16 - 25 °C.

IMPIEGHI

Adatto alla fermentazione malolattica di vini bianchi a basso pH, particolarmente indicato per effettuare la disacidificazione biologica di basi spumante e di vini bianchi ad elevata acidità.

DOSI E CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in confezioni con dosi da: 2,5 hl, 25 hl e 250 hl.

MODALITA' D'USO

Reidratare Oenobacter in acqua ad una temperatura di 25 - 30 °C per 15 minuti circa. Il rapporto ottimale batteri/acqua è di 1:10. Per la migliore dispersione dei batteri si consiglia di effettuare un rimontaggio al riparo dall'aria. Durante la FML mantenere una temperatura maggiore di 16°C. Effettuare il monitoraggio dell'andamento della fermentazione malolattica, quando l'acido malico è stato consumato bloccare la fermentazione malolattica mediante travaso, solfitazione, filtrazione sterile oppure mediante l'utilizzo di lisozima, al fine di evitare il consumo da parte dei batteri malolattici di altri acidi organici presenti nel vino (ac. citrico, ac. succinico, ecc.), processo che potrebbe alterare le caratteristiche organolettiche del vino.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nelle buste al fresco. A -18 °C Oenobacter PH si conserva fino a 30 mesi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Prodotto non certificato biologico, non ammesso per la produzione di vini biologici (Reg. CE 203/2012).

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Oenob_Ph_rev.0_12/2017

Azienda con sistema di Gestione Qualità e Ambiente certificati secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.