



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenitalia.com

# OENOSTARTER MALO

## NUTRIENTE PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

### COMPOSIZIONE

Oenostarter Malo è un attivante per la fermentazione malolattica di origine organica, composto da lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) inattivato; il tenore in azoto organico è pari al <9,5% della materia secca (equivalente in azoto).

### CARATTERISTICHE

Oenostarter Malo è un attivante della fermentazione malolattica a base di lievito inattivato, naturalmente ricco di peptidi e di fattori di crescita indispensabili per lo sviluppo della flora batterica malolattica (minerali, vitamine e aminoacidi).

È particolarmente adatto alla fermentazione malolattica in condizioni difficili, in vini con alto grado alcolico potenziali o con pH basso (< 3,3).

### IMPIEGHI

L'uso di Oenostarter Malo stimola e favorisce la cinetica della fermentazione malolattica permettendo lo sviluppo dei batteri malolattici inoculati (*Oenococcus Oeni*), anche in in condizioni difficili. L'aggiunta deve avvenire al momento dell'inoculo dei batteri in modo tale da non interferire con le fasi conclusive della fermentazione alcolica.

Si deve considerare che mosti carenti in azoto non sufficientemente corretti possono generare problemi nell'attività dei batteri, che troveranno una quantità di azoto ridotta. Condizioni particolari di stress in fermentazione alcolica (temperature estreme, nutrizione sbilanciata, cattivo stato sanitario, cinetica non regolare) possono generare la produzione di composti che andranno ad inibire l'attività dei batteri.

### DOSI

Vini a fine FA: 20 g/hl.

### MODALITÀ D'USO

Prima di essere aggiunto alla massa il prodotto deve essere diluito in 10 parti d'acqua o vino, la sospensione così ottenuta deve essere aggiunta alla massa da trattare ed omogeneizzata accuratamente. Aggiungere successivamente la dose indicata di batteri malolattici selezionati Oenobacter PH o AG.

### CONTENUTO

Oenostarter Malo è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

### CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

### RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

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



Scheda Tecnica: Rev.2\_09/2022  
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.