

## MaloControl™ BIO

### NUTRIENT SPECIAL PENTRU METABOLISMUL BACTERIILOR MALOLACTICE

#### ► Ce este MaloControl™ BIO?

Fermentatia malolactica lenta sau blocata inca reprezinta o problema in industria vinului. Motivele acestei fermentatii lente difera. Factorul inhibitor principal este continutul de SO<sub>2</sub> din vin. Cantitati importante de SO<sub>2</sub> provin din fermentatia primara pe fondul lipsei nutrientilor esentiali. Pentru a depasi aceasta problema 2B a creat MaloControl™ BIO pentru a echilibra nutritia bacteriilor malolactice.

Bacteriile malolactice necesita o nutritie specifica, ce este diferita de cea a drojdiilor. Aceasta nutritie specifica este un factor important cand vine vorba de o fermentatie malolactica reusita.

MaloControl™ BIO ofera o combinatie echilibrata de nutrienti si co-factori necesari fermentatiei malolactice ce compenseaza deficientele naturale din struguri. Aceasta permite bacteriei sa aiba un metabolism optim si sa creasca activitatea malolactica.

#### ► Utilizare practica

MaloControl™ BIO va fi livrat in recipient de 1 kg si poate fi folosit in toate tipurile de vin.

Dizolvati doza recomandata in apa calda sau suc (20-30°C). Agitati pana obtineti o solutie omogena fara urme de substante solide.

Adaugati suspensia de MaloControl™ BIO inainte ca vinul sa fie inoculat cu bacteriile malolactice.

Pentru a oferi cele mai bune rezultate in toate vinurile, dar mai ales in vinurile care provin din podgorii secetoase sau zone cu un profil nutritional scazut (uitati-va in tabelul alaturat).

#### Condition

#### Dosage

Vinuri provenite din struguri cu YAN > 120 ppm	4 g /100 L
Vinuri provenite din struguri cu YAN < 120 ppm YAN	8 g / 100 L

Continutul initial de YAN indica doza necesara a fi folosita.

MaloControl™ BIO este proiectat pentru a creste performanta a culturii starter MaloBacti in conditii aspre.

#### ► Proprietati

MaloControl™ BIO imbunatateste abilitatea bacteriei malolactice de a creste in conditii dificile ale vinului. Toate functiile metabolice ale bacteriei se vor imbunatati si activitatea malolactica va creste.

MaloControl™ BIO va:

- Imbunatatii metabolismul populatiei bacteriene in timpul intregii fermentatii
- Creste activitatea malolactica
- Asigura conditii mai bune pentru o fermentatie malolactica mai usoara

#### ► Ingrediente

MaloControl™ BIO este un amestec de derivate vitaminice naturale, microelemente si un preparat special purificat de drojdie. Procesul special de purificare asigura integritatea microbiana. Toate ingredientele sunt in mod natural prezente in strugurii sanatosi. MaloControl™ BIO is GMO free.

#### ► Valabilitate

MaloControl™ BIO va fi livrat in pungi de aluminiu de 1 kg. Valabilitate max. 24 luni daca este depozitat la 15°C, in conditii racoroase si uscate. Depozitarea la temperature mai mari va afecta produsul. Pungiile deschise trebuie folosite imediat



#### Disclaimer:

The information, data and recommendations contained in this product information are provided in good faith, obtained from reliable sources, and believed to be true and accurate as of the date of revision. The PI serves as description of the products and its characteristics when used according to the protocol. No warranty, expressed or implied, regarding the product described in this PI shall be created or inferred by any statement in this PI.