V MALO CLEAR

PRODUIT ADSORBANT SPÉCIFIQUE FACILITANT LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

COMPOSITION

Écorces de levure purifiées.

CARACTÉRISTIQUES

V MALO CLEAR est une préparation spécifique à base d'écorces de levure, idéale pour prévenir toute difficulté susceptible de se manifester dans la gestion de la fermentation malolactique.
Grâce à sa capacité d'adsorption, V MALO CLEAR élimine les métaux lourds et les acides gras à chaîne moyenne qui, lorsqu'ils sont présents à certaines concentrations, sont toxiques pour les bactéries.
Ces parois cellulaires de levure spécifiques ont été obtenues dans les conditions métaboliques les plus appropriées et présentent donc certaines caractéristiques spécifiques d'affinité élevée pour les composés lipophiles, en particulier les acides gras à 6, 8 et 10 atomes de carbone (acides hexanoïque, octanoïque et décanoïque) et leurs esters. Ces substances sont produites naturellement par le métabolisme des levures, mais dans une plus grande mesure, lorsqu'elles opèrent dans des conditions fermentatives stressantes.
V MALO CLEAR peut également exercer un effet adsorbant sur certains résidus de fongicides ou d'agents antibactériens utilisés dans les vignobles, des principes actifs susceptibles d'interférer avec la vitalité des bactéries malolactiques s'ils sont encore présents à des concentrations adéquates.

UTILISATIONS

V MALO CLEAR est employé pour faciliter la fermentation malolactique.
Intégré dans les meilleures techniques de vinification, son adoption est particulièrement intéressante lorsque le milieu est défavorable aux bactéries, comme la présence de métaux (p. ex. le cuivre) et/ou d'acides gras à chaîne moyenne. Dans ces cas, il est appliqué dans les phases précédant la fermentation malolactique afin de rendre le milieu plus hospitalier pour les bactéries.
L'utilisation de V MALO CLEAR est recommandée aussi bien vers la fin de la fermentation alcoolique sur des vins bruts et troubles que dans tous les autres cas concernant le vin limpide.
Pour obtenir un effet détoxifiant complet, il est conseillé d'attendre trois à quatre jours après l'incorporation de V MALO CLEAR dans la masse, pour favoriser sa décantation naturelle.
Étant donné la moindre efficacité d'adsorption et les risques possibles de contamination croisée, il est préférable d'utiliser une écorce de levure telle que V MALO CLEAR, plutôt que des lies fines fraîches. V MALO CLEAR est en effet efficace pour l'élimination des éléments indésirables, propre au niveau olfactif et sûr du point de vue microbiologique.

Pour utiliser V MALO CLEAR, veuillez respecter les réglementations légales applicables en la matière.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

V MALO CLEAR

PRODUIT ADSORBANT SPÉCIFIQUE FACILITANT LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

MODE D'EMPLOI

Dissoudre V MALO CLEAR dans un rapport de 1:10, agiter pendant au moins 30 minutes puis ajouter. Que l'on intervienne en fin de fermentation alcoolique sur un vin brut et trouble, ou lors de toutes les autres phases sur un vin propre, l'incorporation de V MALO CLEAR nécessite une bonne homogénéisation.
Agiter la masse à l'intérieur 3-4 fois au cours des premières 24 heures. Attendre la précipitation et transvaser en effectuant une opération de débourbage.

DOSAGES

Comme détoxifiant : 15 à 20 g/hL.
En cas de ré-inoculation de bactéries : jusqu'à 40 g/hL.

CONDITIONNEMENT

Sachets en polylaminé de 500 g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec ; refermer soigneusement les sachets ouverts.

DANGEROSITÉ

Conformément aux réglementations européennes en vigueur, le produit est classé comme non dangereux.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com