



Vinoferm® Malocid

VINOFORM MALOCID contient des lactobacilles *Leuconostoc oenos* lyophilisé pour une fermentation malo-lactique contrôlée.

Les avantages de faire une fermentation malo-lactique : un arôme plus agréable, meilleure stabilisation micro-biologique, baisse de l'acidité et un goût plus doux sont les résultats directs.

UTILISATION

Prenez 5 grammes de MALOCID par 10 l vin à traiter.

Faites dissoudre dans 10 fois son volume d'eau à 25°C.

Remuez plusieurs fois et laissez pendant 30 min.

Ajoutez ensuite au vin et remuez (regardez les avis).

Si les conditions sont optimales (regardez les avis), la fermentation malo-lactique commencera très vite.

Contrôlez régulièrement la progression de votre fermentation malo-lactique. Suivez donc l'acidité de votre vin ainsi que le barboteur.

Dépendant la température et les circonstances, la fermentation malo-lactique se terminera après 2 à 4 semaines.

Le barboteur ne réagit plus et l'acidité reste stable.

AVIS

Une fermentation malo-lactique se passe dans des conditions optimales suivantes :

- L'idéal c'est qu'il ne se trouve pas de sulfite dans le vin.

De toute façon le contenu de sulfite doit être minimal.

La valeur maximale de sulfite total (SO₂) = 30 mg / l;

valeur maximale de sulfite libre (SO₂) = 10 mg / l.

- La température du vin doit être 20 - 22°C.

- Le pH du vin doit être 3,1 ou plus haut. Si le pH est plus bas, vous devez l'ajuster en utilisant un désacidifiant.

- Ajoutez le MALOCID si la fermentation alcoolique est pratiquement terminée (contenu de sucre restant 4 g / l), donc de préférence avant la fin de la fermentation ! Ne transvasez pas le vin. Faites ceci après la fermentation malo-lactique !

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com