

MALOVIT™

Nutriment spécifique pour la fermentation malolactique des vins rouges.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

MALOVIT améliore la croissance et la viabilité des bactéries sélectionnées après leur introduction dans le vin. MALOVIT, grâce à sa composition en azote aminé et en facteurs de survie spécifiques aux bactéries, permet d'accélérer et d'assurer la fermentation malolactique :

- sur des vins épuisés en éléments nutritifs dont l'azote organique, après la fermentation alcoolique,
 - sur des vins rouges tanniques,
 - sur des vins contenant des inhibiteurs (acides gras, résidus de produits de traitements de la vigne),
 - sur des vins ayant eu des problèmes de fermentation malolactique,
- sur des vins naturellement difficiles (pH bas, alcool et SO₂ élevés) ensemencés avec une bactérie adaptée,
 - sur des vins rapidement séparés de leurs lies.

MALOVIT convient particulièrement VITILACTIC F (Figure 1) et à VITILACTIC XL.

MALOVIT peut être utilisé aussi bien en préventif qu'en curatif.

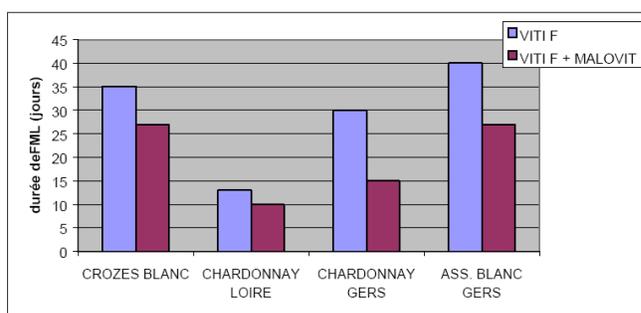


Figure 1 : effet de MALOVIT sur la durée de fermentation malolactique de vins blancs, ensemencés avec VITILACTIC F.



--- DOSE D'EMPLOI ---

20 g/hL. Ne pas dépasser 30 g/hL.

--- MODE D'EMPLOI ---

Pour 25 hL de vin, dissoudre 500 g de **MALOVIT** dans 5 L à 10 L d'eau (de préférence) ou de vin, agiter 2 à 3 minutes et incorporer au vin, au cours d'un remontage pour assurer une bonne répartition.

Ajouter toujours **MALOVIT** sur vin fini :

- soit juste avant l'ensemencement en bactéries lactiques sélectionnées dans le cas d'une inoculation séquentielle (après la fin de la fermentation alcoolique)
- Soit à la fin de la fermentation alcoolique dans le cas d'une inoculation précoce ou de co-inoculation.

--- LEGISLATION ---

Dose maximale légale de **MALOVIT** : 80 g/hL.

Toutefois cette dose ne se justifie pas d'un point de vue œnologique.

--- CONDITIONNEMENT ---

Présentation : poudre.

Sachet de 0,5 kg (dose pour 25 hL).

Sac de 2,5 kg (dose pour 125 hL).

--- CONDITIONS DE CONSERVATION ---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Produit de Danstar, distribué par :

