

# ML RED BOOST™

NUTRIENTE SPECIFICO PER MIGLIORARE LA CINETICA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA NEI VINI ROSSI CON ELEVATA CONCENTRAZIONE POLIFENOLICA

*ML RED BOOST™ è un blend di specifici lieviti inattivi ricchi in aminoacidi, polisaccaridi e minerali, particolarmente efficaci nel migliorare la resistenza dei batteri selezionati all'effetto inibente dei polifenoli nei vini rossi*

## APPLICAZIONI

I vini rossi da uve molto mature, specialmente da alcune varietà quali Merlot, Malbec, Syrah, Primitivo e Tannat, presentano in molti casi delle problematiche di fermentazione malolattica (FML). Anche se esistono pubblicazioni scientifiche relative all'interazione tra batteri lattici e polifenoli nel vino, questo tema è stato poco approfondito in passato. Recentemente, dalla collaborazione tra Lallemand ed il mondo della Ricerca, sono stati acquisiti nuovi risultati utili a comprendere queste complesse interazioni per trovare nuove soluzioni in campo enologico. Grazie all'esperienza di Lallemand sulle esigenze nutrizionali dei batteri malolattici e l'efficacia di specifiche frazioni di lievito ricche in polisaccaridi e peptidi, è stato possibile formulare un nuovo nutriente con elevata capacità di migliorare la resistenza dei batteri selezionati in condizioni critiche.

**ML RED BOOST™ è stato formulato e testato per l'utilizzo nei vini rossi allo scopo di:**

- Migliorare la resistenza dei batteri selezionati all'effetto inibente dovuto ai polifenoli presenti nel vino
- Compensare le carenze nutrizionali in azoto organico e cofattori necessari per garantire una buona crescita dei batteri selezionati
- Accorciare la durata della FML

I risultati sperimentali confermano che l'aggiunta di *ML RED BOOST™* 24 ore prima dell'inoculo permette di incrementare la sopravvivenza e la crescita dei batteri selezionati nel vino. Nel grafico sotto (vino Tempranillo con IPT=78, etanolo 14,3%, pH 3,8, SO<sub>2</sub> tot. 22 mg/l, SO<sub>2</sub> lib. 11 mg/L) la popolazione dei batteri malolattici 2 giorni dopo l'inoculo è oltre 10 volte più elevata nel vino trattato rispetto al controllo non trattato.

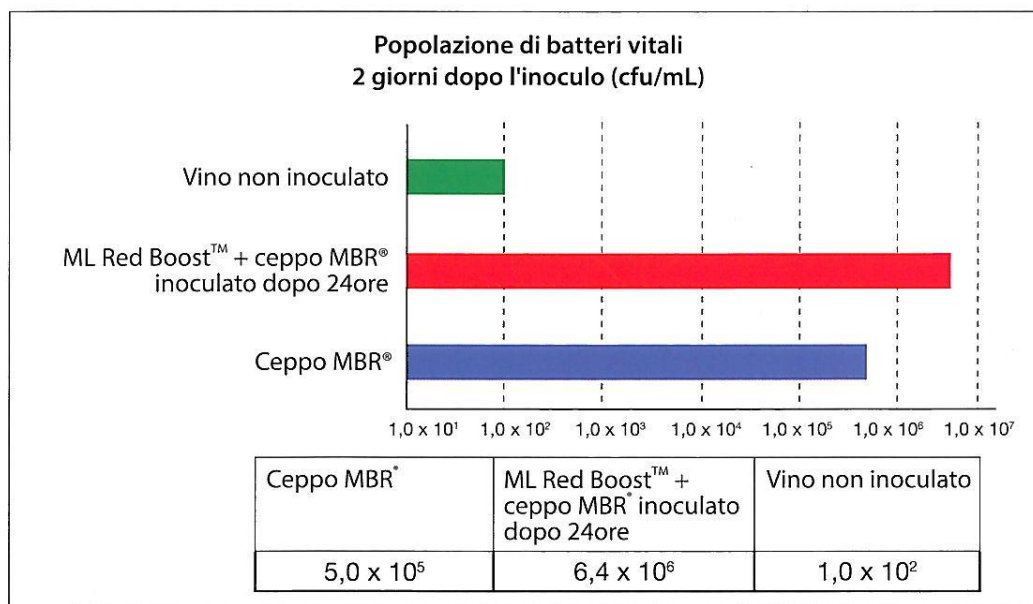
## Distributore



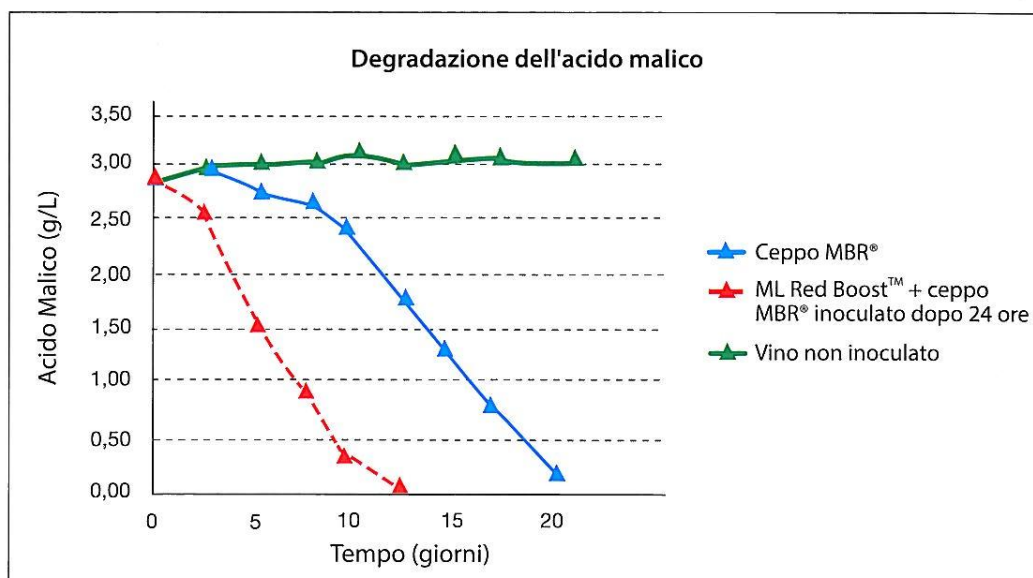
EB s.r.l.  
Tecnologie e Prodotti  
per il settore Alimentare  
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41  
63075 - Acquaviva Picena (AP)  
Marche - Italia

TEL 0735 588645  
e-mail info@ebsrl.net  
www.ebsrl.net



LALLEMAND



### DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Sospendere *ML RED BOOST™* in una piccola quantità di acqua o vino e aggiungere direttamente nella vasca 24 ore prima dell'inoculo dei batteri.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl; dosaggio massimo consentito: 40 g/hl.

### CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

*ML RED BOOST™* è disponibile in confezioni da 1 kg (scatole da 10 x 1 kg).

Se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua efficacia per un periodo di 4 anni. Evitare l'esposizione all'umidità e alle alte temperature per periodi prolungati.

### Distributore



EB s.r.l.  
Tecnologie e Prodotti  
per il settore Alimentare  
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41  
63075 - Acquaviva Picena (AP)  
Marche - Italia

TEL 0735 588645  
e-mail info@ebsrl.net  
www.ebsrl.net