

# CREAFERM ML

Bio-Ativante para Fermentação Malolática



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tal como as leveduras, as bactérias lácticas também têm necessidades nutricionais de matéria nitrogenada, necessária tanto para a multiplicação e crescimento da população, quanto para a síntese de enzimas para o seu metabolismo e em particular para a degradação de ácido málico.

Bactérias lácticas são incapazes de utilizar o nitrogênio inorgânico na forma de sais de amônio, portanto, a única fonte assimilável de nitrogênio é representado pela forma orgânica, isto é, aminoácidos e peptídeos.

A disponibilidade de substâncias nitrogenadas assimiláveis pelas bactérias lácticas no vinho é altamente variável e depende de vários fatores: a APA das uvas e o seu grau de maturação, a exigência de nitrogênio pela estirpe de levedura que levou a fermentação alcoólica, o nível de clarificação do mosto, a aplicação de técnicas de vinificação especiais, tais como o envelhecimento “sur lies”.

Portanto, é evidente que para estimular um rápido início da fermentação malolática e colocar as bactérias lácticas inoculadas nas melhores condições para crescer e consumir todo o ácido málico deve ser fornecer um nutriente específico para as necessidades nutricionais destes microrganismos.

## ADVERTÊNCIA

Grau alcoólico elevado, pH baixo, temperatura baixa e quantidades excessivas de anidrido sulfuroso; são fatores que dificultam o desenvolvimento das bactérias lácticas e a cinética da fermentação malolática.

Sempre inocular as bactérias lácticas nas melhores condições possíveis: pH > 3.2, temperatura > 18 °C, SO<sub>2</sub> livre < 10mg/l, SO<sub>2</sub> total de < 40 mg/l.

## COMPOSIÇÃO

Preparado de casca de leveduras

## MODO DE USO E DOSAGEM

- 15-20 g/hl de CREAMER ML, no momento da inoculação das bactérias lácticas.

Use doses mais elevadas nos vinhos muito límpidos e centrifugados.

## EMBALAGEM

- Pacotes de 1 Kg