

## ENODOC™ ML-FAST Plus

*Alta tolerancia al alcohol y aromas afrutados*

### CARACTERÍSTICAS

---

**ML-Fast Plus** es una cepa de *Oenococcus oeni* seleccionada de una fermentación maloláctica espontánea en Francia, perfectamente adecuada para vinos blancos, rosados y tintos.

Esta cepa destaca por su alta resistencia al alcohol; además, conserva y aumenta el sabor aromático afrutado, produce cantidades muy bajas de diacetilo y, como todas las bacterias, Enodoc no produce aminas biógenas.

ML-Fast Plus puede ser inoculada una vez terminada la fermentación alcohólica o antes, en el mosto en fermentación(coinoculación), si las condiciones permiten una cinética completa de la fermentación alcohólica.

### APLICACIONES

---

ML-Fast Plus:

- vinos elaborados con uvas muy maduras para reforzar la frescura y las notas afrutadas;
- su adaptabilidad a todo tipo de condiciones de vinificación y su brevísimo tiempo de cultivo le permiten realizar MLF de la manera más segura y rápida. Se dispone de protocolos específicos para hacer frente a condiciones difíciles.
- la bajísima producción de diacetilo contribuye al objetivo de frescura del vino;
- reduce los sabores vegetativos: realizando una FML regular, el sabor será más equilibrado;
- especialmente adecuado para la coinoculación (levaduras recomendadas: Enodoc RG12 y Fervens Evoke).

### PROPIEDADES MICROBIANAS

---

Especie	<i>O. oeni</i>
pH>	3,15
SO <sub>2</sub>	hasta 50 ppm
Alcohol res.	hasta 16%

## DOSIS y MODO DE EMPLEO

---

1 g/100 l.

Rehidratar 1 paquete de bacterias liofilizadas en 20 veces su peso de agua destilada a 20 °C máx. durante 15 minutos. Añadir la suspensión al vino por fermentar.

ML-Fast Plus se puede utilizar tanto en la inoculación secuencial (fermentación postalcohólica) como en la coinoculación (fermentación alcohólica simultánea), respetando las dosis de inoculación recomendadas.

## ENVASES

---

Bolsas de 25 g y 250 g.

## ALMACENAMIENTO

---

+4 °C    18 meses.  
-18 °C    36 meses.

