

## Pinnacle™ MLF Bacteria

características y beneficios






## Segura y rápida FML

Elaboración de vino más rápida, ganancias más rápidas!

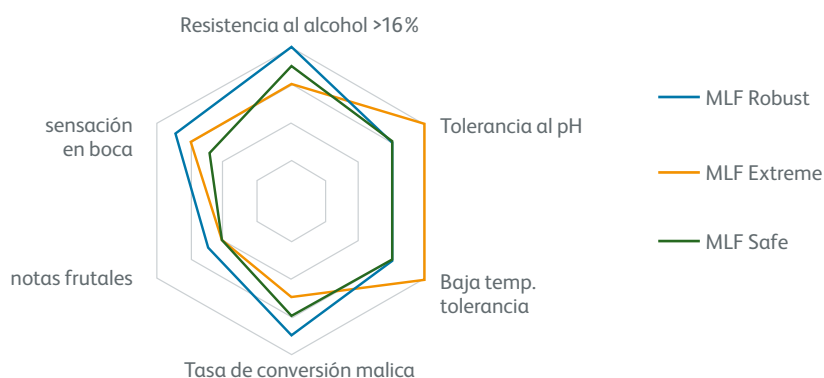
### Introducción:

Las bacterias malolácticas pueden desempeñar un papel esencial en la elaboración del vino. La fermentación maloláctica (FML) no solo convierte el ácido málico de sabor ácido, presente de forma natural en el mosto de uva, en ácido láctico de sabor más suave, sino que también tiene un impacto directo en la calidad del vino. La FML también es crucial para estabilizar microbiológicamente la mayoría de los vinos tintos. Son predominantemente las cepas de la familia *Oenococcus oeni*, las que realizan la fermentación maloláctica.

### Ventajas

	MLF ROBUST 	MLF EXTREME 	MLF SAFE 
Aplicaciones versátiles	Ideal para vinos tintos de alto contenido alcohólico	Lo mejor para vinos de pH bajo y climas fríos	Adecuado para un amplio espectro de tipos de vino
Aporte aromático	Frutos rojos limpios y especias con taninos suaves	Aromas frutales limpios con especias y vainilla	Potencia la suavidad y la complejidad aromática
Rendimiento adaptable	Rápido y eficaz en entornos con alto contenido de alcohol	Eficiente en condiciones de pH bajo y baja temperatura	Asegura la fermentación maloláctica incluso en condiciones difíciles
Garantía de calidad	Sin aminas biógenas detectables y con un alto rendimiento constante	Sin aminas biógenas detectables y con un alto rendimiento constante	De acción rápida, resistente al SO <sub>2</sub> y no produce aminas biógenas detectables
Facilidad de uso	Adición directa al vino, instrucciones sencillas de rehidratación para vinos difíciles	Adición directa al vino, instrucciones sencillas de rehidratación para vinos difíciles	Adición directa al vino, instrucciones sencillas de rehidratación para vinos difíciles

### Características de la gama Pinnacle™ MLF



Para obtener más información, póngase en contacto con:

AB Biotek  
wineinfo@abbiotek.com




www.abbiotek.com  
www.pinnaclewineingredients.com

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI

## Pinnacle™ MLF Bacteria

características y beneficios

### Características

	MLF ROBUST 	MLF EXTREME 	MLF SAFE 
Tipo	Cepa de <i>Oenococcus oeni</i> aislada por su alta tolerancia al alcohol	Cepa de <i>Oenococcus oeni</i> para tolerancia a bajas temperaturas y pH	Mezcla innovadora de dos cepas puras de <i>Oenococcus oeni</i> específicamente seleccionadas
Características	Alto recuento celular, resistente al SO <sub>2</sub> y libre de aminas biógenas	Altamente concentrado, resistente al SO <sub>2</sub> y libre de aminas biógenas.	Alta concentración, robusto y tolerante al estrés, y libre de aminas biógenas.
Aplicaciones	Vinos tintos de alto contenido alcohólico (>15% v/v etanol), vinos de bajo pH	Vinos blancos de pH bajo, vinos de clima Frío	Amplia gama: vinos blancos de pH bajo a tintos de alto contenido alcohólico
Formulación	Cultivo liofilizado activo concentrado puro	Cultivo liofilizado activo concentrado puro	Cultivo liofilizado activo concentrado puro
Dosificación	1 g/hL	1 g/hL	1 g/hL
Presentación	Disponible en sobres laminados de 25 g y 250 g.	Disponible en sobres laminados de 25 g y 250 g.	Disponible en sobres laminados de 25 g y 250 g.
Condiciones de almacenamiento	Almacene a -18 °C (-0.4°F)	Almacene a -18 °C (-0.4°F)	Almacene a -18 °C (-0.4°F)
Caducidad	Tres años a -18°C; 18 meses a 4°C	Tres años a -18°C; 18 meses a 4°C	Tres años a -18°C; 18 meses a 4°C
Temp. mín.-máx.	18-27°C (64-81°F)	15-27°C (59-81°F)	18-27°C (64-81°F)
Tolerancia al pH	≥ 3.2	≥ 3	≥ 3.2
Resistencia al alcohol	≤ 16.5%	≤ 14.5%	≤ 15%
Velocidad de fermentación	Muy rápido	Moderado	Rápido

### Soluciones en elaboración de vino Pinnacle™...

...su socio para una elaboración de vino eficiente y excepcional.



Para obtener más información, póngase en contacto con:

AB Biotek  
wineinfo@abbiotek.com

www.abbiotek.com  
www.pinnaclewineingredients.com

 **AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI