



Acti-ML™

EL ACTIVADOR PARA USAR  
EN LA REHIDRATACIÓN DE LAS BACTERIAS

# Acti-ML™

## EL ACTIVADOR PARA USAR EN LA REHIDRATACIÓN DE LAS BACTERIAS ENOLÓGICAS

### ANTECEDENTES

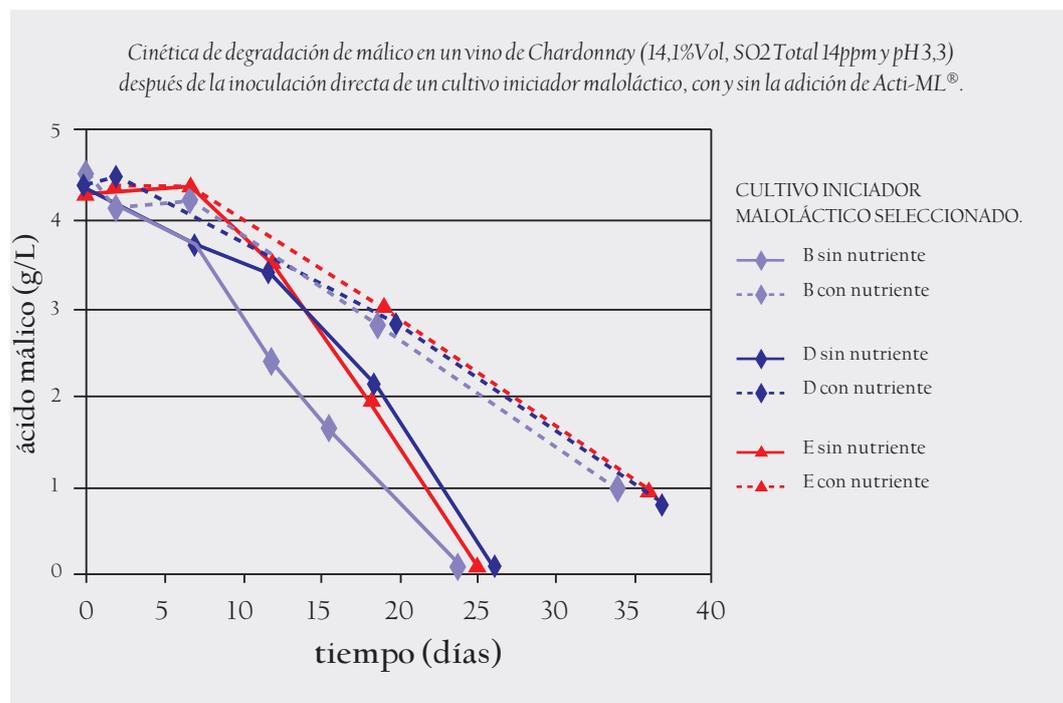
El crecimiento y la actividad de las bacterias malolácticas dependen de muchos factores entre los que se encuentran los siguientes:

- Temperatura del vino, nivel de SO<sub>2</sub>, pH y contenido en alcohol.
- Presencia de inhibidores como los polifenoles y los ácidos grasos de cadena media.
- Disponibilidad de nutrientes.

Conociendo que estos factores afectan de manera diferente a las diferentes cepas de *Oenococcus oeni*, el equipo de I+D de Lallemand ha formulado Acti-ML® para fortalecer el desarrollo de cepas específicas, como son las Bacterias MBR®, bajo condiciones difíciles.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Acti-ML® esta constituido a base de levaduras inactivas específicas y celulosa. Estas levaduras inactivas proporcionan importantes factores de crecimiento a las bacterias (especialmente amino ácidos, péptidos, vitaminas y elementos esenciales).
- Las levaduras inactivas, además de la celulosa, pueden ayudar a mantener a las bacterias en suspensión y evitar la influencia de algunos inhibidores.
- Cuando se utiliza directamente en el vino, Acti-ML® no contribuye en el aroma ni el sabor del vino.





Acti-ML™

EL ACTIVADOR PARA USAR  
EN LA REHIDRATACIÓN DE LAS BACTERIAS

## MODO DE EMPLEO

**EMPLEO NUEVO**

Basándose en estudios recientes,  
Lallemand recomienda el empleo de Acti-ML® durante la rehidratación.

Disolver 20g de ActiML® en 100mL de agua limpia a 25°C y después añadir 1 g de bacteria.

Esperar 15 minutos y añadir esta suspensión a 100L de vino.

Cantidades calculadas para algunos volúmenes habituales:

Volumen de vino	Volumen de agua de rehidratación	Gramos de Acti-ML®	Gramos de bacteria
100 L	200 mL	20 g	1 g
2,5 hL	500 mL	50 g	2,5 g
50 hL	10 L	1 kg	50 g
250 hL	50 L	5 kg	250 g

Si la fermentación maloláctica se volviera lenta o llegara a pararse, una adición adicional de Acti-ML® a una dosis de 20g/hL directamente al vino puede estimular de manera efectiva la continuación de la fermentación.

## PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en bolsas de 1Kg para el tratamiento de 50hL a la dosis recomendada.
- Almacenar en lugar fresco, seco y ausente de olores en su envase original sellado.
- Almacenado correctamente puede ser usado hasta 4 años después de su producción.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO  
lallemandbio@lallemand.com

tfno.: 902 88 42 12

fax: 902 88 42 13

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto.