

# ML RED BOOST™

## NUTRIENTE ESPECÍFICO PARA ACORTAR LA CINÉTICA DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN VINOS TINTOS DE MADUREZ ELEVADA

**ML RED BOOST™** es un blend de levaduras inactivas específicas rico en aminoácidos, polisacáridos y minerales, particularmente apropiado para mejorar la resistencia de nuestra bacteria enológica seleccionada en contra de los efectos inhibitorios de los polifenoles.

### APLICACIÓN

**ML RED BOOST™** ha sido especialmente formulado para ser usado en vinos tintos para:

- Mejorar la resistencia de nuestra bacteria seleccionada en contra de los efectos inhibitorios de elevado contenido de polifenoles.
- Compensar las deficiencias de nutriente en nitrógeno orgánico y co-factores para el crecimiento de bacteria enológica seleccionada.
- Acortar la duración de Fermentación Maloláctica (FML)

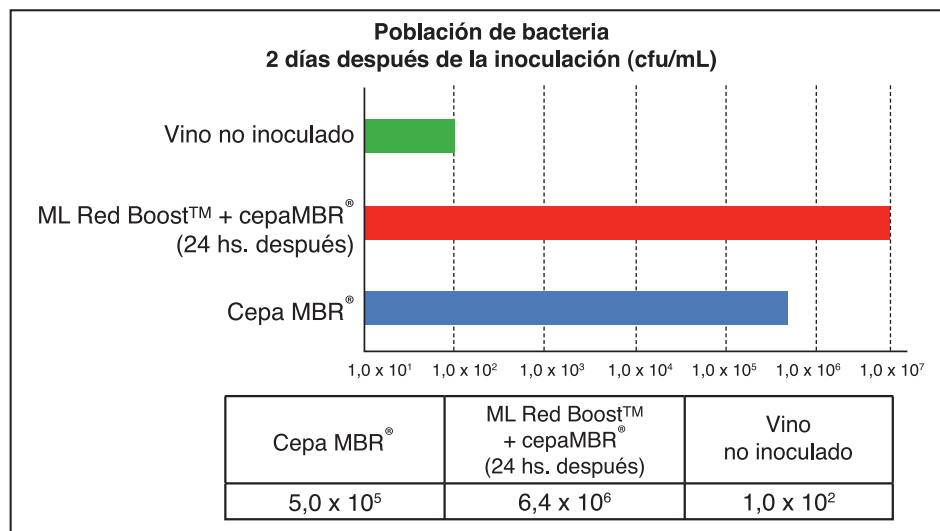
**ML RED BOOST™** es un nutriente de fermentación maloláctica específicamente formulado de las fracciones de levaduras inactivas, que se aplica para llevar a cabo la fermentación maloláctica (FML) en el desafío de vinos tintos con elevada madurez: Malbec, Merlot, Syrah o Zinfandel.

**ML RED BOOST™** fue desarrollado por Lallemand luego de investigar los requerimientos nutricionales específicos de la bacteria ácida láctica como también el rol de las fracciones de levaduras específicas que mejoraron la resistencia de la bacteria enológica en contra de los efectos inhibitorios de contenidos de alto nivel de polifenol en los vinos tintos.

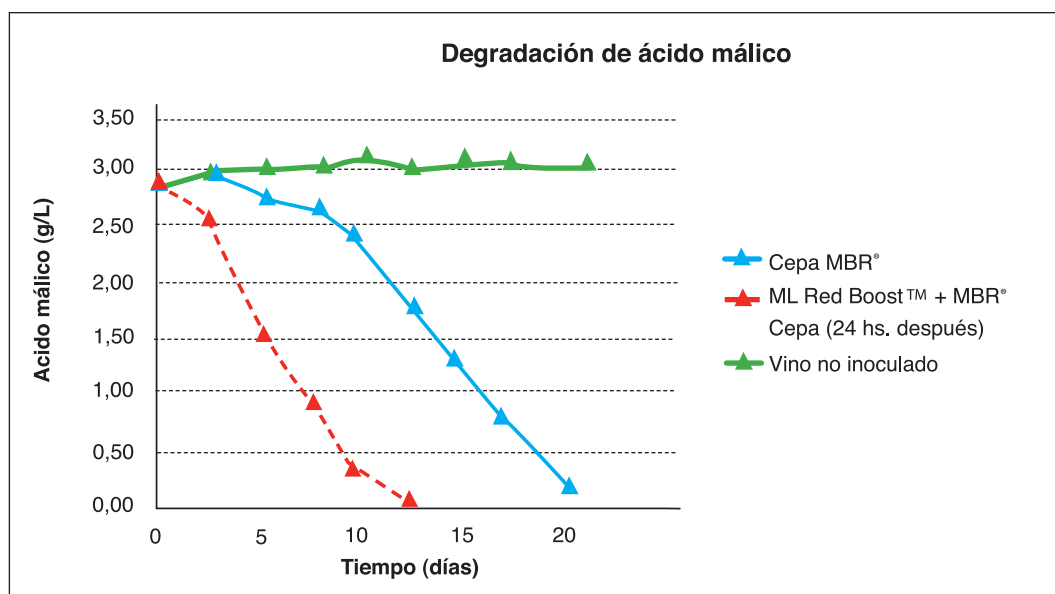
La bio-disponibilidad de ciertos péptidos favorece fuertemente el crecimiento de la bacteria enológica seleccionada de Lallemand y la calidad de polisacáridos específicos incluidos en **ML RED BOOST™** son particularmente efectivos reduciendo la duración de la FML especialmente en entornos difíciles de vino tinto.

La adición de **ML RED BOOST™** 24 horas antes de la inoculación de la bacteria mejora la supervivencia y el crecimiento de la bacteria enológica seleccionada.

En el ejemplo siguiente (Tempranillo, Polifenol Total Índice=78, etanol 14.3%, pH=3.8, SO<sub>2</sub> total=22 mg/L, SO<sub>2</sub> libre=11 mg/L), población de bacteria 2 días después de la inoculación es más que 10 veces mayor en el vino tratado con **ML RED BOOST™** comparado al vino no tratado.



Adicionado 24 horas antes de la inoculación de la bacteria, **ML RED BOOST™** acorta la FML bajo condiciones difíciles por medio de la protección de la bacteria y proveyendo los nutrientes esenciales.



## PRESENTACION Y MODO DE EMPLEO

El polvo **ML RED BOOST™** se empaqueta en sachets de 1 kg. La dosis recomendada es 20 g/hL (725g) calculado sobre el volumen final del vino. **ML RED BOOST™** puede ser suspendido en una cantidad pequeña de agua o vino y luego adicionar directamente al vino, 24 horas antes de adicionar la bacteria enológica.

Dosis máxima (EEC): 40 g/hL

## ALMACENAMIENTO

Quando es almacenado en ambiente seco y fresco en paquetes sellados, **ML RED BOOST™** mantiene su efectividad por lo menos 4 años. Evite la humedad y la exposición prolongada a alta temperatura.

Distribuidor