



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



A-MYCO MOLLY

Lactiplantibacillus Plantarum

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

A-MYCO MOLLY è un ceppo selezionato di *Lactiplantibacillus plantarum* idoneo per la gestione dell'acido malico nei mosti, grazie al proprio metabolismo il suo impiego non comporta rischi di aumento dell'acidità volatile o di deviazioni organolettiche e contribuisce alla stabilizzazione del colore. Grazie alla specifica capacità di impiantazione esso è in grado di controllare la crescita dei microrganismi alterativi e conseguentemente la produzione di ammine biogene.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Perché la scelta di A-MYCO MOLLY è vincente:

- Viene inoculata all'avvio di fermentazione (coinoculo dopo 24 dal lievito)
- Tolleranza all'alcol: 8-10 % vol.;
- Adattabilità al pH: ≥ 3.3 ;
- Resistenza all' SO₂: 30 mg/L di totale;
- Eccellente attività a temperature medie (18-25°C);
- Trasforma l'acido malico fino ad una concentrazione 3 g/l
- Non produce acido acetico a partire dagli zuccheri ;
- Non degrada l'acido citrico e non produce diacetile;
- Controlla la crescita dei microrganismi contaminanti (Brett incluso)
- Migliora il quadro aromatico dei vini
- Facilita la stabilizzazione microbiologica in quanto è possibile eseguire la solfitazione già a fine fermentazione alcolica.

APPLICAZIONI

MOLLY viene impiegato nelle prime fasi della vinificazione dove riesce ad insediarsi con profitto riducendo i rischi legati alla precoce ossidazione o alle deviazioni organolettiche legate alla crescita di microrganismi alterativi. Il suo impiego in fase contestuale all'avvio della fermentazione alcolica mediante coinoculo con i lieviti permette di gestire la fermentazione malolattica con il massimo rispetto delle uve e del vino che si vuole ottenere: dalla bassa volatile, basso rischio di sviluppo di Brettanomyces e di conseguenza di Etil fenoli, massima stabilizzazione del colore, minima deviazione organolettica, maggiore ricchezza di complessità e struttura del vino ottenuto.

SPECIFICHE TECNICHE

Ceppo selezionato di *Lactiplantibacillus plantarum* in preparazione liofilizzata.

Il prodotto è conforme alla monografia OIV (OIV-Oeno 328-2009, Oeno 494-2012)

PREPARAZIONE E DOSI

Protocollo PLANTIVATION PER 25 HL

1. Procedere con l'inoculo del lievito sulla massa.
2. Una busta di MOLLY + una busta di attivante MOLLYSTART) + 15 l H₂O a 20°C senza cloro;
3. Mantenere in incubazione per 20-24 ore a 20°C.
4. Agitare la dispersione ;
5. Aggiungere alla massa;
6. Sciogliere l'attivante e disperdere Molly;

INOCULO SENZA PROTOCOLLO PLANTIVATION

1. Procedere con l'inoculo del lievito sulla massa.

2. Due buste di MOLLY ;
3. Disperdere Molly in poco mosto ed aggiungere alla massa dopo 24 h;

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

A-MYCO MOLLY è disponibile in buste per l'inoculo di 25 hl di vino. Il preparato può essere conservato, nelle confezioni originali, in frigorifero a 4°C per un anno o in congelatore a -18°C per 36 mesi. Nelle confezioni integre il prodotto si conserva a temperatura ambiente (<25°C) per tre settimane senza perdere vitalità. Una volta aperte le confezioni il prodotto deve essere impiegato immediatamente.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.
Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

A-MYCO MOLLY:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- è utilizzabile in produzioni NOP.
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94.

EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa.

EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce.

Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso, quindi non necessita di scheda di sicurezza.