



# CREAFERM ML

## Bio-Ativante para Fermentação Malolática

### CARACTERÍSTICAS

Tal como as leveduras, as bactérias lácticas também têm necessidades nutricionais de matéria nitrogenada, necessária tanto para a multiplicação e crescimento da população, quanto para a síntese de enzimas para o seu metabolismo e em particular para a degradação de ácido málico.

Bactérias lácticas são incapazes de utilizar o nitrogênio inorgânico na forma de sais de amônio, portanto, a única fonte assimilável de nitrogênio é representada pela forma orgânica, isto é, aminoácidos e peptídeos.

A disponibilidade de substâncias nitrogenadas assimiláveis pelas bactérias lácticas no vinho é altamente variável e depende de vários fatores: a APA das uvas e o seu grau de maturação, a exigência de nitrogênio pela estirpe de levedura que levou a fermentação alcoólica, o nível de clarificação do mosto, a aplicação de técnicas de vinificação especiais, tais como o envelhecimento "sur lies".

Portanto, é evidente que para estimular um rápido início da fermentação malolática e colocar as bactérias lácticas inoculadas nas melhores condições para crescer e consumir todo o ácido málico deve ser fornecer um nutriente específico para as necessidades nutricionais destes microrganismos.

### ADVERTÊNCIA

Grau alcoólico elevado, pH baixo, temperatura baixa e quantidades excessivas de anidrido sulfuroso; são fatores que dificultam o desenvolvimento das bactérias lácticas e a cinética da fermentação malolática.

Sempre inocular as bactérias lácticas nas melhores condições possíveis: pH > 3.2, temperatura > 18 °C, SO<sub>2</sub> livre < 10mg/l, SO<sub>2</sub> total de < 40 mg/l.

### COMPOSIÇÃO

Preparado de casca de leveduras

### MODO DE USO E DOSAGEM

15-20 g/hl de CREA-FERM ML, no momento da inoculação das bactérias lácticas.

Use doses mais elevadas em vinhos muito límpidos e centrifugados.

### EMBALAGEM

Pacote de 1 Kg

#### EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000

Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551

ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de  
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015