CoBaLac

Ácido fumárico de alta pureza para la estabilización microbiológica de vinos.

CoBaLac es un aditivo enológico inocuo y libre de alérgenos, formulado con **ácido fumárico de gran pureza.** Su acción selectiva permite **inhibir el desarrollo de bacterias lácticas** y estabilizar los vinos frente a la fermentación maloláctica (FML), reduciendo la necesidad de SO_2. A diferencia de otros inhibidores, CoBaLac puede incluso **detener una FML en curso,** ofreciendo al enólogo un control preciso sobre el proceso.

Es un ácido natural usado habitualmente en la industria alimentaria como acidificante y estabilizante bacteriano. El ácido fumárico actúa atravesando la membrana celular bacteriana en su forma no disociada. Una vez en el citoplasma, acidifica el medio intracelular e interfiere en el metabolismo energético bacteriano, inhibiendo el desarrollo y actividad de bacterias lácticas.

Puede utilizarse en todo tipo de vinos: tintos, blancos, rosados, bases de espumantes y espumantes.

Presenta una baja susceptibilidad a las reacciones oxidativas habituales del vino, por lo que mantiene su eficacia como inhibidor de la fermentación maloláctica durante períodos más prolongados que el SO_2.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Objetivo del tratamiento

- Detener la actividad de las bacterias lácticas, especialmente del género Oenococcus y Lactobacillus.
- Permite inhibir o detener fermentaciones malolácticas en curso, dependiendo de las condiciones microbiológicas y del estado de avance de la FML.
- Reducir las dosis de SO2 a utilizar.

Dosis

Se recomienda la adición de Cobalac a razón de 30-60 g/hL para evitar o detener la fermentación malo-láctica.

Puede utilizarse en 3 etapas para la inhibición total de bacterias lácticas: en el encubado, al último tercio de la fermentación y a rastro de azúcar.

El ácido fumárico puede ser metabolizado parcialmente por algunas bacterias lácticas, aunque su principal efecto es inhibir su crecimiento y actividad metabólica.

Modo de utilización

Disolver en 20 veces su peso en mosto o vino y añadir durante el encubado o remontado asegurando una buena homogeneización a una temperatura superior a 10°C. La solubilidad del ácido fumárico es limitada, por lo que se recomienda una correcta dispersión y homogenización durante la adición.

Beneficios

- Vinos microbiológicamente estables
- No afecta significativamente las características sensoriales(vs DMDC, Altas dosis de SO2, Quitosano o filtraciones agresivas)
- Color más estable sin riesgo a FML
- Mejora del pH de todo tipo de vinos
- Su efectividad perdura más allá del embotellado
- Vinos base espumantes frescos sin riesgo a FML espontánea en botella
- Económico en comparación con otros productos similares

Esmeralda 950, Torre II - Piso 23, (1007) Buenos Aires, Argentina
(+54 11) 4314-4100 / amg@amg.com.ar
www.amg.com.ar

CoBaLac

Conservación

Conservar en un lugar seco y libre de olores. Los paquetes abiertos se deben cerrar herméticamente. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.

Presentación

Paquete de 1 kg
Caja de 15 kg.

Vida Útil

24 meses.

Esmeralda 950, Torre II - Piso 23, (1007) Buenos Aires, Argentina
(+54 11) 4314-4100 / amg@amg.com.ar
www.amg.com.ar