



**Bacteria láctica
seleccionada
de la naturaleza**

BETA
CO-INOC
oenococcus oeni

APLICACIÓN

BETA co-inoc™, seleccionada durante un programa Europeo CRAFT dedicado a la diversidad de las bacterias lácticas, es una bacteria enológica capaz de desarrollarse rápidamente y de realizar la FML bajo un amplio rango de condiciones en el vino.

BETA co-inoc™, es conocida por su sinergia y su fiabilidad cuando se utiliza en co-inoculación.

La co-inoculación, siembra del mosto con bacteria seleccionada entre 24 y 48 horas después de la inoculación con levaduras, es una opción muy interesante para los enólogos. Después de varios años de investigación sobre bacterias lácticas y el momento de su inoculación, la técnica de la co-inoculación es ahora reconocida como una práctica muy segura. Es cada vez más aplicada por los enólogos y presenta muchas ventajas para ellos.

BETA co-inoc™ ha sido estudiada y seleccionada por su capacidad de ayudar a incrementar la fruta fresca en vinos blancos y tintos.

Producida en forma liofilizada, **BETA co-inoc™** es muy fácil de usar y puede añadirse directamente al mosto en fermentación sin ningún protocolo de rehidratación previo.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- **Tolerancia al pH > 3,2**
- **Tolerancia al alcohol: hasta 15% vol**
- **Tolerancia al SO₂: hasta 60 mg/L de SO₂ total**
- **Tolerancia a la Temperatura > 14 °C**
- **Buena implantación**
- **Fase de latencia media**
- **Baja producción de acidez volátil**
- **No producción de aminas biógenas**
- **Muy baja producción de diacetilo en co-inoculación**

Los vinos con perfil de fruta fresca representan un parte importante del mercado mundial. Generalmente, este estilo de vinos se elabora a partir de variedades de uva con alto potencial aromático. El mantenimiento del carácter afrutado de los vinos durante la elaboración es un reto importante, y diversos estudios demuestran que la técnica de la co-inoculación mantiene esos caracteres de fruta fresca evitando una producción excesiva de ácido acético y diacetilo. **BETA co-inoc™** contribuye a la obtención de este estilo en vinos blancos y tintos.

BETA co-inoc™ tiene una alta compatibilidad con muchas cepas de levadura y ha demostrado su mayor sinergia y mejores resultados cuando se usa en co-inoculación.

PLANIFICA TU CO-INOCULACIÓN: BENEFICIOS

Ahorra tiempo

- Completa las fermentaciones antes, en vez de tener que esperar a la inoculación tras la finalización de la fermentación alcohólica o a la fermentación maloláctica espontánea
- Aumenta la posibilidad de éxito en FML con condiciones difíciles

Preserva la calidad

- Los vinos son estables más pronto, ayudando a prevenir el desarrollo de Brettanomyces y otros microorganismos potencialmente peligrosos
- Evita o limita la producción de compuestos como el diacetilo, aminas biógenas y otros, que pueden enmascarar el carácter varietal del vino

Ahorro económico

- Una FML temprana supone un ahorro de energía
- Una FML temprana supone un ahorro de recursos en bodega

INSTRUCCIONES DE USO

CO-INOCULACIÓN (FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SIMULTÁNEA)

1/ Siembra de levadura

Rehidratar la levadura seleccionada siguiendo las recomendaciones, preferiblemente con un protector en el agua de rehidratación, e inocular el mosto.

2/ Adición de la bacteria láctica: 24-48 H después de la siembra de la levadura

Dependiendo del contenido de SO₂ en la recepción:

- < 5 g/hL (50 ppm SO₂ añadido): esperar 24 horas
- 5-8 g/hL (50 a 80 ppm SO₂ añadido): esperar 48 horas

Inoculación directa sin rehidratación: Abrir el sobre y añadir **BETA co-inoc™** directamente al mosto/vino en fermentación. Para asegurar una buena dispersión en todo el depósito, inocular la bacteria por la parte superior del depósito.

Si no es posible una buena homogeneización de **BETA co-inoc™** (debido al sombrero en la parte superior del mismo), se recomienda hacer una rápida hidratación de la bacteria en una mezcla de mosto y agua potable (50/50) o en un mosto sin SO₂.

- Controlar la temperatura de fermentación, que debe ser inferior a los 30 °C durante la inoculación (alcohol < 5% vol) e inferior a 28 °C cuando se alcancen los 10% vol.
- Se recomienda la adición de nutriente complejo de levadura a 1/3 de la fermentación alcohólica.
- Controlar la evolución del ácido málico y de la acidez volátil.
- Controlar el vino tras la fermentación alcohólica (FA) si la fermentación maloláctica (FML) no ha terminado y se decide alargar la maceración.
- Si no es así, descubrir tras fin de FA y estabilizar el vino una vez la fermentación maloláctica haya terminado.
- Si la FML tiene lugar durante la FA y se observa un incremento de la acidez volátil, añadir Lisozima (150-200 mg/L)



PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis: kit de 250 g para 250 hL.
- BETA co-inoc™ puede ser almacenado durante 18 meses a 4 °C y durante 36 meses a -18°C en su envase original cerrado.
- Los paquetes sellados pueden ser enviados y almacenados durante 3 semanas a temperatura ambiente (<25°C) sin pérdida significativa de la viabilidad.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO

Tfno.: 902 88 42 12 fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

Junio 2018

La información aquí incluida es cierta de acuerdo a nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como garantía explícita o implícita ni como una condición de venta del producto.