Bacteria enológica
seleccionada en la naturaleza

UVAFERM ALPHA™

MBR™ process
direct inoculation

Oenococcus oeni

Seguridad y volumen en boca para un amplio rango de condiciones enológicas

MBR™ process
direct inoculation

Proceso MRB™ inoculación directa: Como productor de bacterias lácticas enológicas, Lallemand ha desarrollado un proceso de producción MBR™ específico que somete a las células de la bacteria enológica a diversos estreses biofísicos, haciéndolas capaces de soportar las duras condiciones de la adición directa al vino. Las bacterias lácticas MBR™ acondicionadas que sobreviven son robustas y poseen la capacidad de llevar a cabo una fermentación maloláctica (FML) de manera eficaz.

DESCRIPCIÓN

UVAFERM ALPHA™ es una bacteria ácido-láctica enológica seleccionada de la naturaleza, en colaboración con la Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) por su gran capacidad para lograr una FML fiable bajo condiciones muy diferentes de vinos blancos y tintos.

Producida con nuestro proceso MBR™, UVAFERM ALPHA™ tiene una excelente tasa de supervivencia tras su inoculación en el vino y un rápido crecimiento, lo que permite una buena implantación y una elevada cinética de la FML.

VENTAJAS Y RESULTADOS

UVAFERM ALPHA™ es una bacteria enológica segura con un protocolo fácil de usar (inoculación directa sin ningún paso de rehidratación).

UVAFERM ALPHA™ ayuda a asegurar y preservar la calidad del vino, mejorando la complejidad aromática, el volumen en boca y reduciendo las notas verdes.

UVAFERM ALPHA™ es una herramienta de bioprotección contra *Brettanomyces* siempre que sea inoculada lo antes posible a fin de evitar un desarrollo excesivo de la levadura contaminante.

CARACTERÍSTICAS

- Tolerancia al pH: >3,2
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.
- Tolerancia al SO_2: hasta 50 mg/L de SO_2 total (prestar atención a SO_2 molecular a pH bajo)
- Tolerancia a la temperatura: >14 °C
- Bajas necesidades nutricionales
- Buena implantación
- Cinética FML: rápida
- Baja producción de acidez volátil
- Sin producción de aminas biogénicas
- Co-inoculación recomendada
- Sensible al exceso de O_2
- Bacterias cinamoil esterasa negativa: no produce los precursores para la producción de etilfenol por *Brettanomyces*

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

INSTRUCTIONS FOR OENOLOGICAL USE

Utilice un sobre para la cantidad correspondiente de hL indicada en la etiqueta. La reducción de la dosis recomendada o la realización de cultivos mixtos u otros métodos de siembra reducirán el rendimiento de las bacterias.

Co-inoculación (simultánea con la fermentación alcohólica)

1. Adición de la levadura

Rehidratar la levadura seca seleccionada de acuerdo a las instrucciones. Preferentemente en presencia de un nutriente de rehidratación e inocular el mosto.

2. Adición de la bacteria

Dependiendo de la adición de SO_2 en el estrujado:

- Sulfitado <5 g/hL: esperar 24 horas
- Sulfitado 5-8 g/hL: esperar 48 horas

- Inoculación directa de bacteria sin rehidratación: abrir el sobre y añadir las bacterias directamente al mosto/vino a fermentar desde la parte superior del depósito (mosto blanco) o durante un remontado (mosto tinto).
- Inoculación directa con rehidratación: para una mejor distribución, se puede rehidratar el paquete de bacterias ácido-lácticas liofilizadas en 20 veces su peso de agua limpia sin cloro a 20 °C durante un máximo de 15 minutos y agregar la suspensión al mosto / vino a fermentar.
  - Asegurar una buena distribución.
  - Cuidadosamente monitorear la temperatura del mosto, la cual debe ser inferior a 30 °C en la inoculación de la bacteria láctica (alcohol <5% vol.) y menor a 27 °C cuando el nivel de alcohol alcanzado sea de 10%. Se recomienda la adición de nutrientes complejos a 1/3 de la fermentación alcohólica.
  - Monitorear el ácido málico y la acidez volátil.
  - Llenar el volumen total del depósito después de la fermentación alcohólica (FA)
  - Trasegar y estabilizar después de la FML.

Inoculación secuencial (post-fermentación alcohólica)

Inoculación de la bacteria: dos opciones

- Inoculación directa sin rehidratación: una vez finalizada la fermentación alcohólica, abrir el sobre y añadir las bacterias directamente al vino desde la parte superior del depósito o durante el trasiego del depósito.
- Inoculación directa con rehidratación: para una mejor distribución, puede rehidratar el paquete de bacterias enológicas seleccionadas liofilizadas en 20 veces su peso de agua limpia sin cloro a 20 °C durante un máximo de 15 minutos. Añadir esta suspensión directamente al vino hacia el final de la fermentación alcohólica.

1. Agitar suavemente para distribuir uniformemente las bacterias enológicas seleccionadas minimizando la incorporación de oxígeno.
2. Bajo condiciones más difíciles, agregue un nutriente específico para bacterias.
3. Monitoree la actividad de la fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2 a 4 días.
4. Estabilizar el vino una vez que la fermentación maloláctica (FML) esté terminada.

Rango de temperatura recomendada:

- Vino blanco / vino rosado: 16 to 20 °C.
- Vino tinto: de 17 a 25 °C.

En condiciones difíciles (alcohol elevado >14,5 vol., ó bajo pH <3,1, ó alto SO_2 >45 ppm): de 18 a 22 °C. Chequear la actividad de la fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2 a 4 días.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Producto en polvo obtenido por liofilización.
- Dosis para 2,5 hL, 10 hL, 25 hL, 100 hL y para 250 hL.
- Una vez abiertos los sobres de bacteria láctica, deben ser usados inmediatamente.
- Este producto 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 perdida significativa de la viabilidad.

Distribuido por:

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor. Febrero 2023.