

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- Tolerancia pH: > 3.2
- Tolerancia alcohol: hasta 15,5 %vol.
- Tolerancia SO₂: hasta 60 mg/L SO₂ total
- Tolerancia T°: > 14 °C
- Demanda nutricional: alta
- Buena implantación
- Cinética FML: Rápida
- Baja producción de acidez volátil
- No producción de aminas biógenas
- Altamente recomendada para co-inoculación

MODO DE EMPLEO

La inoculación directa es posible. Para una mejor distribución, recomendamos lo siguiente:

• Inoculación secuencial (Fermentación post-alcohólica)

- Rehidratar el sobre de bacteria maloláctica seca congelada en 20 veces su peso de agua limpia libre de cloro a 20°C por un máximo de 15 minutos.
- Adicionar la suspensión directamente al vino hacia el final de la fermentación alcohólica, luego agitar suavemente y distribuir la bacteria de forma uniforme; minimizar la incorporación de oxígeno.
- Monitorear el ácido málico.
- Estabilizar el vino una vez que la fermentación maloláctica (FML) esté terminada.

Rango de temperatura recomendada:

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

En condiciones difíciles (alcohol elevado > 14.5 vol, ó bajo pH < 3.1, ó alto SO₂ > 45 ppm): de 18 a 22 °C. Chequear la actividad de la fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2 a 4 días.

• Co-inoculación (Fermentación alcohólica simultánea)

1/ Adición de levadura

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

2/ Adición de bacteria

Dependiendo de la adición de SO₂ en el estrujado:

- Sulfitaje < 5 g/hL : esperar 24 horas
- Sulfitaje 5-8 g/hL : esperar 48 horas
- Rehidratar el sachet de bacteria maloláctica seca en 20 veces su peso de agua libre de cloro a 20 °C por un máximo de 15 minutos.
- Adicionar la suspensión al mosto/vino a ser fermentado.
- Asegurar una buena distribución.
- Monitorear cuidadosamente la temperatura del mosto, la cual debe ser inferior a 30 °C en la inoculación de la bacteria (alcohol < 5%vol) e inferior a 27 °C cuando el nivel de 10 % de alcohol es alcanzado.
- Se recomienda la adición de nutrientes complejos al 1/3 de la fermentación alcohólica.
- Monitorear el ácido málico y la acidez volátil.
- Si la FML toma lugar durante la FA y se observa un inusual incremento en la acidez volátil, adicionar lisozima (150-200 mg/L).
- Tapar el vino luego de la fermentación alcohólica (FA)
- De otro modo, trasegar y estabilizar después de la FML.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en diferentes dosis 10 g para 10 hL (264 US gal.) – 25 g para 25 hL (660 US gal.) – 100 g for 100 hL (2640 US gal.) 250 g para 250 hL (6600 US gal.)
- Una vez abierto, el sachet de bacteria debe ser usado inmediatamente.
- Este producto puede ser almacenado por 18 meses a 4 °C y 30 meses a -18/-20 °C en su envase original sellado.
- Los paquetes sellados pueden ser despachado y almacenados por unas pocas semanas a temperatura ambiente (<25 °C/77 °F) sin una pérdida significativa de viabilidad.

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.

Distribuidor