

SESEGURIDAD Y VOLUMEN EN BOCA EN UN AMPLIO RANGO DE CONDICIONES

Bacteria láctica seleccionada de la naturaleza

ALPHA™

Oenococcus oeni



WINE BACTERIA - BATTERI PER VINO - BACTERIA PARA VINO - WEIN BAKTERIEN

APLICACIÓN

ALPHA™ fue seleccionada por el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) por su elevado nivel de supervivencia tras su inoculación en el vino, su dominancia durante la fermentación maloláctica (FML) y su capacidad de terminar la FML en condiciones muy diversas en vinos blancos y tintos. ALPHA™ aumenta la complejidad en los aromas del vino y la sensación en boca. ALPHA™ no es capaz de producir histamina ni otras aminas biógenas. Gracias a su buena implantación, ALPHA™ ayuda a asegurar y preservar la calidad del vino.

PROCESO



El kit 1-STEP™ es un cultivo starter muy eficiente para realizar la Fermentación Maloláctica (FML) de la mayoría de los vinos tintos y blancos, en un amplio rango de condiciones enológicas. El kit 1-STEP™ consta de una cepa *Oenococcus oeni* liofilizada y un activador específico. La excelente actividad y alta vitalidad del cultivo 1-STEP™ se alcanza tras un corto periodo de aclimatación, que permite activar su metabolismo para inducir un rápido inicio de la FML.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- Tolerancia al pH > 3,2
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol
- Tolerancia al SO₂: hasta 50 mg/L de SO₂ total (prestar atención al SO₂ molecular a bajo pH)
- Tolerancia a la Temperatura > 14 °C
- Bajas necesidades nutricionales
- Cinética FML: rápida
- Bacteria cinamil esterasa negativa: no produce precursores para la producción de etil fenol por *Brettanomyces*
- Baja producción de acidez volátil
- No producción de aminas biógenas
- Co-inoculación recomendada
- Sensible al exceso de O₂

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Más allá de la simple bio-desacidificación, Alpha® es una verdadera herramienta enológica que contribuye a la complejidad sensorial y a la calidad de los vinos como se indica a continuación:



LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

INSTRUCCIONES DE USO

INOCULACIÓN SECUENCIAL (POST-FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA)

1A. Añadir y disolver el contenido del sobre del activador en agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C) de acuerdo con la tabla siguiente:

Kit 1-Step™	1A	2
	Vol. de agua potable (L)	Volumen de vino (L)
Para 25 hL	2,5	2,5
Para 100 hL	10	10
Para 500 hL	50	50
Para 1.000 hL	100	100

1B. Añadir el contenido del sobre de la bacteria láctica y disolverlo con cuidado agitando suavemente. Esperar 20 minutos.

2. Añadir a esta suspensión el volumen adecuado de vino (ver tabla arriba) con pH > 3,5, SO₂ total < 45 ppm, sin SO₂ libre (temperatura entre 18 y 25 °C). Esperar entre 18 y 24 horas. Si el contenido en ácido málico en el vino a inocular es < 1,2 g/L, esperar solo 8-12 horas.

3. Transferir al vino el cultivo bacteriano activado de acuerdo con el volumen indicado en el kit.

Rango recomendado de temperaturas:

- Vinos blancos y rosados: entre 16 y 20 °C.
- Vinos tintos: entre 17 y 25 °C.

Si las condiciones son limitantes (alcohol elevado > 14,5 vol. o pH bajo < 3,1 o elevado SO₂ > 45 ppm): entre 18 y 22 °C.

CO-INOCULACIÓN (SIMULTÁNEA A FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA)

El kit 1-STEP™ (activador y bacteria láctica) pueden utilizarse en co-inoculación sin necesidad de esperar 24 horas cuando las condiciones del mosto son adecuadas (pH > 3,4 y la adición de sulfuroso en la vendimia es inferior a 8 g/hL).

1A. Añadir y disolver el contenido del sobre del activador en agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C) de acuerdo con la tabla siguiente:

Kit 1-Step™	Vol. de agua potable (L)
Para 25 hL	2,5
Para 100 hL	10
Para 500 hL	50
Para 1.000 hL	100

1B. Añadir el contenido del sobre de la bacteria láctica y disolverlo con cuidado agitando suavemente. **Esperar un máximo de 2 horas.**

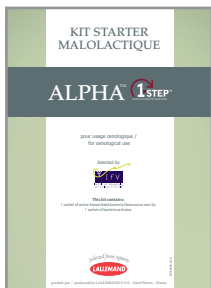
2. Transferir el cultivo bacteriano activado (activador y bacteria láctica) al mosto en fermentación 24 horas después de la inoculación de la levadura.

3. Verificar la marcha de la fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2-4 días, así como la cidez volátil.

4. En caso de que el mosto tenga un pH inferior a 3,4 o que se haya hecho una adición de sulfuroso superior a 8 g/hL, se recomienda usar el activador y la bacteria láctica del kit 1-STEP™ después de la fermentación alcohólica.

Rango recomendado de temperaturas:

Prestar atención a la temperatura, que en el mosto debe ser inferior a los 30 °C en la inoculación de la bacteria láctica (alcohol < 5% vol) e inferior a los 27 °C cuando se alcance un nivel de alcohol 10% vol.



PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Disponible en Kits para inoculación de 25 hL, 100 hL, 500 hL y 1.000 hL.
- Una vez abiertos los sobres de activador y bacteria láctica, deben ser usados inmediatamente.
- El activador y la bacteria láctica no deben ser usados separadamente.
- 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 pérdida significativa de la 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. 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.

Junio 2021

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com