

ALPHA®

Oenococcus oeni

Cultivo láctico seleccionado de la naturaleza

**SEGURIDAD Y SENSACIÓN EN BOCA
PARA UN AMPLIO RANGO
DE CONDICIONES DE VINO**

Proceso MBR® Inoculación directa

La forma MBR® de cultivo maloláctico representa un proceso específico de Lallemend. El proceso de pre-aclimatación es logrado durante la producción de biomasa dando una resistencia a la pared celular de la bacteria para condiciones adversas encontradas en el vino, permitiendo inóculos directos y fáciles de aplicar. Los cultivos bacterianos MBR® que sobreviven son robustos y poseen la habilidad de conducir a una fermentación maloláctica segura (FML).

APLICACIÓN

Uvaferm Alpha® fue seleccionada por el Instituto por el Instituto Francés de la Viña y del Vino (IFV) por su alto porcentaje de sobrevivir luego de la inoculación en el vino, su dominancia durante la fermentación maloláctica (FML) y su capacidad para alcanzar una FML fiable en condiciones muy diferentes de vinos blancos y tintos. Uvaferm Alpha® mejora la complejidad del aroma y sensación en boca de los vinos. Uvaferm Apha® no es capaz de producir histamina u otras aminos biógenas. Gracias a su buena implantación, Uvaferm Alpha® ayuda a asegurar y preservar la calidad del vino.

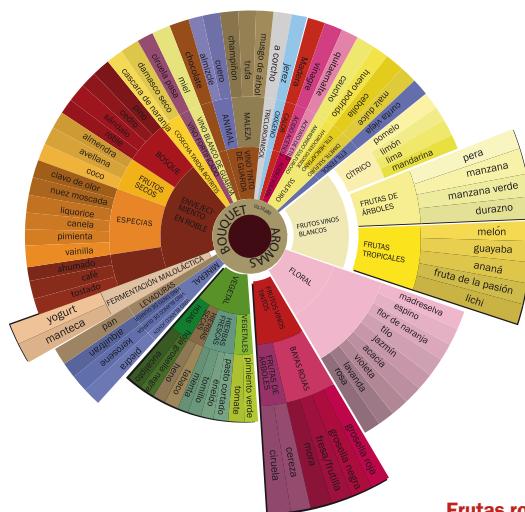
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Más allá de la bio-deacidificación, Uvaferm Alpha® es un agente verdadero de elaboración, el cual contribuye a la complejidad sensorial y la calidad del vino como lo muestra la siguiente imagen a continuación:

- Impacto mantecoso (Producción de diacetilo):**
- Moderada en Inoculación**
- Secuencia**
- Baja en Co-inoculación**



**Reducción de los sabores
verdes y vegetativos**



**Sensación en boca
Respeto el aroma varietal
Alto en etil-propanoato**



**Frutas rojas aterciopeladas
Redondez
Sensación en boca**



Esta contribución sensorial puede ser soportada además por la combinación con una cepa de levadura seleccionada apropiada y tiempo de inoculación de bacteria maloláctica

LALLEMAND

®

Uvaferm

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- Tolerancia pH: > 3.2
- Tolerancia alcohol: hasta 15,5 %vol.
- Tolerancia SO₂: hasta 50 mg/L SO₂ total
- Tolerancia temperatura: > 14° C
- Baja demanda de nutrición
- Buena implantación
- Cinética FML: Rápida
- Baja producción de acidez volátil
- No producción de aminas biógenas
- Co-inoculación recomendada
- Sensible a la exposición excesiva de O₂

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 en forma uniforme distribuir la bacteria y 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) y menor 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 2.5 g para 2.5 hL (66 US gal.) - 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