

ALPHA

Oenococcus oeni

1-STEP®

MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL



COLTURA MALOLATTICA SELEZIONATA DA ACCLIMATARE

1-Step® è una particolare tecnica di produzione che consente di ottenere una coltura di batteri malolattici ad elevata efficacia, capace di avviare la fermentazione malolattica sia nei vini rossi che bianchi in un ampio range di condizioni enologiche.

I batteri 1-Step® necessitano di una breve fase di acclimatazione prima del loro inoculo nel vino. Per questo il kit 1-Step® è costituito da due sacchetti, uno contenente i batteri del ceppo specifico ed un altro con l'attivatore da utilizzare nella fase di acclimatazione.

IL CEPPO

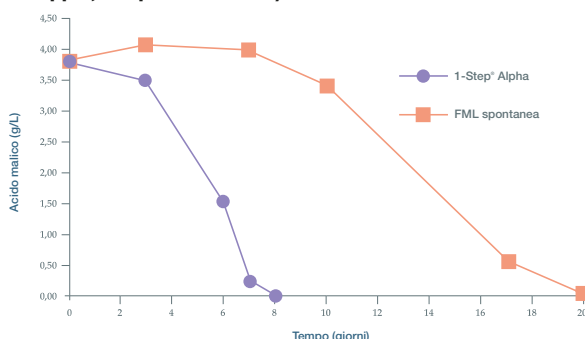
Uvaferm Alpha è stato selezionato dall'Institut Technique du Vin (ITV) in Francia fra 116 ceppi di batteri che in fermentazioni spontanee hanno dimostrato una buona attività cinetica e un'interessante contributo organolettico. Uvaferm Alpha si distingue per la capacità di sviluppo in condizioni difficili, la positiva interazione con gli aromi fruttati e l'attribuzione di rotondità e morbidezza al corpo dei vini.

PER UNA FERMENTAZIONE MALOLATTICA PIÙ SICURA

Il ceppo Uvaferm Alpha, caratterizzato da un rapido avvio della fermentazione malolattica, inibisce lo sviluppo di microrganismi indesiderati come *Brettanomyces*, *Lactobacillus* e *Pediococcus* responsabili di deviazioni organolettiche che alterano il profilo sensoriale dei vini.

Uvaferm Alpha porta a termine con successo la fermentazione malolattica in breve tempo consentendo di ottimizzare la gestione dei costi di cantina: riscaldamento del vino, controlli analitici, gestione del personale.

Cinetica di degradazione dell'acido malico in un vino bianco dopo inoculo con 1-Step® Alpha (pH 3.2, alc. 13%, SO₂ totale <15 ppm, temperatura 19 °C)



EFFETTI ORGANOLETTICI

Uvaferm Alpha, diversamente da quanto accade nelle fermentazioni malolattiche spontanee, esalta gli aromi fruttati e varietali dei vini.

Questo ceppo ha inoltre evidenziato la capacità di ridurre il tenore di aldeidi alifatiche responsabili di sensazioni vegetali contribuendo al miglioramento del profilo organolettico dei vini.

Nei vini rossi evidenzia gli aromi di ciliegia e frutti di bosco; su alcune varietà come Merlot e Cabernet Sauvignon, aumentando il livello totale di furaneolo, esalta gli aromi di confettura di fragola e di caramello. Nei vini bianchi mette in risalto gli aromi di frutta tropicale e quelli di frutta a polpa bianca (mela e pera). Uvaferm Alpha si distingue dagli altri ceppi di batteri per la spiccata morbidezza e rotondità che attribuisce ai vini.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Permette una fermentazione sicura fino a pH 3,1
- Eccellente attività a basse temperature (14 °C)
- Tolleranza all'alcol: 15% vol.
- Resistenza fino a 50-60 mg/L di SO₂ totale
- Basse esigenze nutrizionali in condizioni ottimali
- Bassa produzione di acidità volatile e diacetile
- Ottimo per risolvere casi di arresto della FML o per avviarla in vini con bassi contenuti di acido malico (0,5-1 g/L)

È opportuno ricordare che tali fattori chimico-fisici funzionano in sinergia ed i valori indicati si riferiscono ad un solo fattore inibente.

CAMPI D'APPLICAZIONE

- Gestione della malolattica in vini difficili (basso pH ed elevata gradazione alcolica)
- Vini bianchi e rossi in cui si desidera esaltare il carattere varietale e/o eliminare le note vegetali
- Fermentazioni a bassa temperatura (vendemmie tardive, mancanza di riscaldamento etc.)
- In tutti i vini rossi in cui si vogliono amplificare le sensazioni di volume rotondità e morbidezza riducendo quelle amare e di astringenza

ACCLIMATAZIONE DEI BATTERI 1-STEP®

I protocolli qui descritti si riferiscono all'acclimatazione del kit 1-Step® da 1000 hl, dimezzare i volumi per il kit da 500 hl, ridurli ad un decimo per il kit da 100 hl.

INOCULO NEL VINO

- 1) Sciogliere l'attivatore della confezione in 100 L di acqua pulita preferibilmente senza cloro (20 °C).
- 2) Aggiungere i batteri alla soluzione preparata precedentemente. Mescolare senza movimenti bruschi fino all'ottenimento di una sospensione omogenea. Attendere 20 minuti.
- 3) PRECOLTURA
Aggiungere i 100 L di batteri reidratati a 100 L di vino (utilizzare lo stesso vino su cui si effettuerà l'inoculo finale). Mantenere la temperatura tra i 20 e i 22 °C. Attendere 24 ore.
 - Parametri del vino per una buona acclimatazione:
 - SO₂ tot. max 60 mg/L
 - Ac. malico almeno 1 g/L (se il contenuto di acido malico nel vino di acclimatazione è inferiore ad 1 g/L, effettuare un'acclimatazione di 6 ore)
- 4) Mescolare ed aggiungere i 200 L della precoltura acclimatata alla massa da 1000 hl. Omogeneizzare con rimontaggio al chiuso la massa dopo l'aggiunta.

INOCULO NEL MOSTO (COINOCULO)

- 1) Sciogliere il l'attivatore della confezione in 100 L di acqua pulita preferibilmente senza cloro (20 °C).
- 2) Aggiungere i batteri alla soluzione preparata precedentemente. Mescolare senza movimenti bruschi fino all'ottenimento di una sospensione omogenea. Attendere 2-4 ore.
- 3) Aggiungere i 100 L di batteri reidratati alla massa da 1000 hl, 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti; l'acclimatazione dei batteri continuerà nel mosto. Omogeneizzare con rimontaggio al chiuso la massa dopo l'aggiunta.

Per maggiori informazioni o per uno specifico protocollo di acclimatazione contattare Lallemand Italia.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Disponibile in buste per il trattamento di 100 hl, 500 hl, 1000 hl. A busta chiusa il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi conservato a 4 °C e 36 mesi a -20 °C.

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.