

## APPLICAZIONI

**O-MEGA<sup>™</sup>** è stato isolato e selezionato nel sud della Francia dall'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) per la sua capacità di portare a termine la fermentazione malolattica (FML) in un'ampia gamma di applicazioni. **O-MEGA<sup>™</sup>** è un ceppo altamente affidabile che tollera condizioni di pH bassi ed alte gradazioni alcoliche; organoletticamente esalta il carattere fresco e fruttato dei vini bianchi, rossi e rosati ed aiuta a stabilizzare il colore nei vini rossi grazie alla lenta degradazione dell'acetaldeide.



Batteri malolattici  
selezionati dalla Natura

## PROCESSO



**1-STEP<sup>®</sup>** 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<sup>®</sup> necessitano di una breve fase di acclimatazione prima del loro inoculo nel vino. Per questo il kit 1-Step<sup>®</sup> è costituito da due sacchetti, uno contenente i batteri del ceppo specifico ed un altro con l'attivatore da utilizzare nella fase di acclimatazione. **Grazie all'acclimatazione 1-STEP<sup>®</sup>, O-MEGA<sup>™</sup> si è dimostrato in grado di portare a termine la FML in condizioni particolarmente limitanti.**

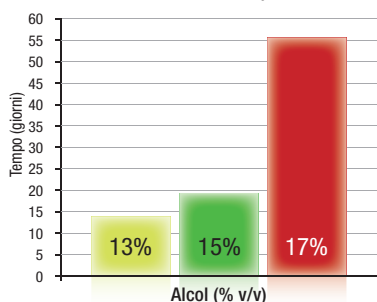
## PROPRIETA' ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Tolleranza al pH  $\geq 3.1$
- Tolleranza all T°  $\geq 14^{\circ}\text{C}$
- Tolleranza all'alcol: fino a 16% v/v (può tollerare fino a 17% v/v in condizioni favorevoli).
- Tolleranza alla SO<sub>2</sub>: fino a 60 mg/L di SO<sub>2</sub> totale, 0,4 mg/L di SO<sub>2</sub> molecolare
- Buona capacità di impiantazione – fase di latenza breve
- Cinetica della FML: rapida
- Intensità colorante elevata
- Nessuna produzione di ammine biogene
- Attività cinnamil esterasi negativa: non libera precursori degli etilfenoli a partire dagli acidi idrossicinnamil-tartarici nel vino
- Produzione di acidità volatile molto bassa
- Degradazione dell'acido citrico ritardata: produzione di acidità volatile e diacetile molto bassa (nessun aroma lattico o burrato)
- Batterio molto efficace sia in coinoculo che nell'inoculo successivo alla fermentazione alcolica
- Basse esigenze nutrizionali. In caso di condizioni difficili consigliamo l'uso di un nutriente specifico:
  - nei vini bianchi e rosati per evitare carenze di aminoacidi ed assicurare una buona crescita dei batteri selezionati
  - nei vini rossi strutturati per evitare carenze di aminoacidi ed aumentare la resistenza verso alcune frazioni polifenoliche inibitorici

**NUOVO**

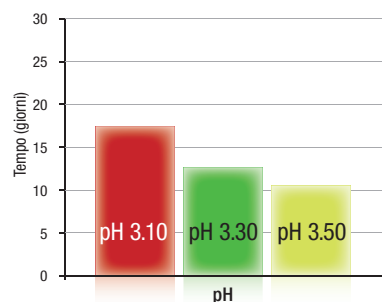
### O-MEGA<sup>™</sup> alcol tolleranza

Vino rosso: durata della FML a pH 3,50 e 18 °C



### O-MEGA<sup>™</sup> tolleranza al pH basso

Rosato: durata della FML con alcol 13% v/v e 18 °C



# ISTRUZIONI PER L'USO

## • INOCULO SEQUENZIALE (POST-FERMENTAZIONE ALCOLICA)

**1A.** Sciogliere l'attivatore della confezione in acqua potabile (temperatura tra 18 e 25 °C).

	Punto 1A	Punto 2
1-STEP® Kit	Volume di acqua potabile (L)	Volume di vino (L)
per 100 hL	10	10
per 250 hL	25	25

**1B.** Aggiungere i batteri alla soluzione preparata in precedenza. Mescolare delicatamente. Attendere 20 minuti.

**2.** Aggiungere un uguale volume di vino ai batteri reidratati. Parametri del vino per una buona acclimatazione: pH  $\geq$  3,5, SO<sub>2</sub> totale < 45 ppm, no SO<sub>2</sub> libera, temperatura tra 18 e 25°C. Attendere 24 ore. Se il contenuto di acido malico è < 1,2 g/L ridurre l'acclimatazione a 12 ore.

**3.** Mescolare ed aggiungere la precoltura acclimatata alla massa di vino da inoculare. Omogeneizzare la massa con un rimontaggio al chiuso.

### Temperature Raccomandate:

- Vini bianchi e rosati: da 16 a 20° C.
- Vini rossi: da 17 a 25° C.
- Condizioni limitanti (alcol > 14,5 v/v, pH  $\leq$  3,1, SO<sub>2</sub> tot. > 45 ppm): 18-22 °C

## • COINOCULO (INOCULO DEI BATTERI NEL MOSTO)

I batteri 1-Step® possono essere utilizzati con successo anche in coinoculo (inoculo dei batteri 24 ore successivo al lievito). Verificare il corretto avvio della fermentazione alcolica, altrimenti attendere prima di iniziare la procedura.

**1A.** Sciogliere l'attivatore della confezione in acqua potabile (temperatura tra 18 e 25 °C).

1-STEP® Kit	Volume di acqua potabile (L)
per 100 hL	10
per 250 hL	25

**1B.** Aggiungere i batteri alla soluzione preparata in precedenza. Mescolare delicatamente. Attendere al massimo 2 ore.

**2.** Aggiungere i batteri reidratati al mosto 24 ore dopo l'inoculo del lievito.

**3.** Controllare il consumo dell'acido malico e l'acidità volatile ogni 2-4 giorni.

### Temperature Raccomandate:

Monitorare la T° del mosto, che dovrà essere inferiore a 30 °C al momento dell'inoculo dei batteri (alcol <5% vol.) e inferiore 27 °C con alcol  $\geq$  10% v/v.

DISTRIBUTORE

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Disponibile in kit per l'inoculo di 100 e 250 hl di mosto o vino.
- Una volta aperta, la confezione deve essere usata immediatamente.
- Il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4°C e 36 mesi a -18°C nella confezione originale sigillata.
- Le confezioni sigillate possono essere trasportate e conservate per 3 settimane a temperatura ambiente (< 25°C) senza significative perdite di vitalità<sup>1</sup>.

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Revisione Gennaio 2016