

EXTRAFLORE

BACTERIA

Bacterias enológicas de siembra directa.

Para un control sencillo de la fermentación maloláctica.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAFLORE es un preparado bacteriano liofilizado para la fermentación maloláctica de vinos blancos, tintos o rosados.

EXTRAFLORE es un fermento maloláctico robusto y fácil de usar que se puede incorporar directamente al mosto o al vino sin reactivación y se adapta a la mayoría de condiciones que se dan en estos ambientes.

EXTRAFLORE no produce aminos biogénicas (por lo que carece de los genes responsables de la descarboxilación de los aminoácidos).

MODO DE EMPLEO

Dosis: 1 g/hL de mosto o vino.

Sacar el sobre de bacterias del refrigerador o del congelador 30 minutos antes de usarlo. Poner en suspensión el contenido del sobre en 20 veces su peso de mosto/vino o agua sin cloro (temperatura del agua: 20 °C). Tras la rehidratación, inocular rápidamente la suspensión directamente en el vino o el mosto y homogeneizar.

El éxito de la siembra con bacterias depende de las características del vino o el mosto:

- Alcohol: tolerancia hasta el 14 % vol.
- SO₂ libre: ausencia - SO₂ total: < 40 mg/L
- pH: > 3,15 - Temperatura: > 18°C

Para la siembra con levaduras mediante coinoculación:

- Elegir una levadura que favorezca la fermentación maloláctica
- SO₂ libre: ausencia - SO₂ total: < 50 mg/L
- pH: > 3,25 - Temperatura: entre 18 y 26°C
- Inoculación desde los primeros puntos de densidad perdidos.

CARACTERÍSTICAS

- Especie: *Oenococcus oeni*
- Población revivificable : > 1.10¹¹UFC/g

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para siembra 2,5 hL; 25 hL y 250 hL

EXTRAFLORE debe conservarse en frío. El polvo conserva sus características al menos 36 meses después de la fecha de fabricación si se almacena a -18°C (coincidiendo con su fecha límite de utilización óptima) y al menos 18 meses si se almacena a +4°C.

Sin embargo, una vez que la bolsa se abre, debe utilizarse de inmediato ya que el polvo liofilizado es higroscópico y las bacterias pierden su actividad rápidamente.

El envasado en bolsas de aluminio protege las bacterias del oxígeno y la humedad.