

INOBACTER

BACTERIA

Bacterias enológicas con fases de reactivación y de aclimatación (pie de cuba).
Para mostos y vinos con un pH muy bajo.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El agregado de bacterias seleccionadas permite iniciar la fermentación maloláctica de los vinos blancos y rosados, al final de la fermentación alcohólica.

↓ CARACTERÍSTICAS

Población reactivable (bacterias vivas) > 1.10⁹ U.F.C/g de polvo

Cepa de *Oenococcus oeni* validada y recomendada por el laboratorio de microbiología del Pôle Technique et Environnement du CIVC.

Estos microorganismos no son Organismos Modificados Genéticamente.

Preparación controlada por el laboratorio de microbiología del Pôle Technique et Environnement du CIVC.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 0,72 g bacteria/hL de vino o sea 4 g/L de medio de reactivación.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Bolsas de :	18 g	72 g	360 g	720 g	1,44 kg
para sembrar :	25	100	500	1000	2000 hL de vino.

El producto guarda sus características más de 30 meses si está conservada a una temperatura negativa de -18°C (fecha de utilización sobre el bolsa) y 18 meses si está conservada a -4°C.

Una bolsa abierta debe ser utilizada inmediatamente ya que el producto es higroscópico y las bacterias pierden muy rápidamente su actividad.

Las bacterias han sido liofilizadas y envasadas en bolsas de aluminio, lo que permite conservarlas al abrigo del oxígeno y de la humedad.

INOBACTER

MODO DE EMPLEO

1- Iniciar la fermentación alcohólica del pie de cuba (PC):

- Mosto desfangado del 1er día de vendimia, poco sulfitado y sin chaptalizar :
 - pH=3,2 - 3,3.
 - Volumen : al menos el 3% del volumen total de vino de la bodega a inocular.
- Adicionar :
 - Levaduras secas activas (LSA) previamente rehidratadas : **20 a 30 g/hL**,
 - ACTIVIT: **50g/hL**.
- Temperatura de fermentación : **de 20 a 25°C**.

2- Reactivar las bacterias :

Dos posibles técnicas de reactivación :

- en el **mosto** del segundo prensado sin sulfitar,
- en el **vino** (SO_2 total < 40 mg/L).

• Mezcla de reactivación (MR):

- mosto o vino + agua no clorada: volumen indicado en la tabla,
- temperatura: 25°C,
- añadir el activador y mezclar bien.

• Medio de rehidratación:

- tomar de la mezcla de reactivación el volumen necesario (véase tabla).
- adición de las bacterias
- si la reactivación es en el mosto : adición de LSA (20-30g/hL).

- Incorporar esta mezcla de rehidratación al volumen total de reactivación, mezclar.

- Mantener a **23-25°C**.

- El medio de reactivación estará listo cuando el ácido málico sea < 1g/L (tras 72h en el mosto)

Kit INOBACTER	Volumen de reactivación (mosto o vino + agua)	Volumen a muestrear rehidratación
25 hL	2,5L + 2,5L agua	1L
100 hL	10L + 10L agua	2L
500 hL	50L + 50L agua	5L
1000 hL	100L + 100L agua	10L
2000 hL	200L + 200L agua	20L

3- Pie de cuba

- Cuando el medio de reactivación esté listo, introducirlo en el pie de cuba, aunque no haya acabado la fermentación alcohólica
- Mantener el depósito lleno a **20°C**.
- El pie de cuba estará listo cuando se hayan consumido los 2/3 del ácido málico, es decir una disminución de acidez total de 1 a 2 g/L en H_2SO_4 .

4- Inoculación de los depósitos

- Introducir el pie de cuba a razón de 3 al 5% en los depósitos, bien después de la FA (azúcares < 2 g/L), con o sin trasiego, o bien más temprano antes del final de la FA,
- Mantener a **18-20°C**.
- **No dejar nunca que el tanque se vacíe.**
- Efectuar un control al cabo de tres semanas en la parte superior e inferior del depósito.

