

INOBACTER™

BACTERIA



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

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

En los vinos más ácidos (pH <3,2), es difícil que la fermentación maloláctica se inicie espontáneamente. Por Además, estos desencadenantes espontáneos aleatorios pueden tener consecuencias sensoriales nefastas para la finura y la elegancia de los vinos. **INOBACTER™** es una baza conocida y reconocida para evitar estos peligros y desencadenar la fermentación maloláctica de forma segura y fermentación maloláctica en estos vinos. **INOBACTER™** se utiliza según un protocolo en tres etapas (reactivación, pie de cuba, siembra de la sala de cubas) que permite adaptación de las bacterias a los niveles de pH más bajos. Dependiendo de la elección del vinicultor, las bacterias pueden añadirse al mosto, durante la fermentación alcohólica o al final de ésta. de fermentación. La altísima tolerancia de esta cepa en condiciones extremas garantiza una perfecta eficacia en la degradación del ácido málico, al tiempo que limita ácido málico, limitando al mismo tiempo la producción de diacetilo (notas lácteas) a su nivel más bajo.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Preparación controlada por el laboratorio de microbiología del "Direction Qualité et Développement Durable" del CIVC.
- Especies : *Oenococcus oeni*
- Población reactivable (bacterias vivas) > 1.10⁹ U.F.C/g de polvo
- Tolerancia al pH : > 2,9.
- Tolerancia al alcohol: hasta 14 % vol.
- Tolerancia al SO₂: hasta 50 mg/L de SO₂ total.
- Rango de tolerancia a la temperatura : entre 18 y 22 °C.
- En caso de combinación de condiciones difíciles, estos márgenes de tolerancia (pH, alcohol, SO₂, temperatura) son más limitados.
- Producción de diacetilo : muy baja.
- Producción de acidez volátil : baja.
- No hay producción de aminas biógenas.
- Bacterias fenol-negativas : no producen fenoles volátiles ni sus precursores.

La cepa **INOBACTER™** no se origina ni entra en contacto durante todo el proceso de fabricación con Organismos Modificados Genéticamente en todo el proceso de fabricación.

↓ DOSIS DE EMPLEO

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

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

INOBACTER™ es un kit que contiene una bolsa de bacterias enológicas y una bolsa de activador específico.

- Kits para inocular 25 hL, 100 hL, 500 hL, 1000 hL y 2000 hL de mosto o vino.

INOBACTER™ debe conservarse en frío. El polvo conserva sus características al menos 36 meses después de la fecha de producción si se conserva a -18 °C (lo que corresponde a su fecha de caducidad) y al menos 18 meses si se conserva a + 4 °C.

Los paquetes sellados pueden ser entregados y almacenados durante tres semanas a temperatura ambiente (< 25 °C) sin pérdida significativa de actividad y eficacia. Sin embargo, un sobre abierto debe utilizarse inmediatamente, ya que el polvo liofilizado es higroscópico y las bacterias pierden su actividad muy rápidamente.

INOBACTER™

MODO DE EMPLEO

1- Iniciar la fermentación alcohólica (FA) del pie de cuba ^{PC}

En mosto no chaptalizado (pH = 3,2 - 3,3, SO₂ total < 40 mg/L, volumen : 3 % del volumen total a inocular), añadir 25 g/hL de levadura seca activa y 50 g/hL de nutriente de levadura (**ACTIVIT™**).

- Mantener a 20-25 °C durante la FA.

2- Reactivar las bacterias

Preparar el medio de reactivación ^{MR} :

- Diluir el volumen adecuado (véase la tabla siguiente) de mosto (de la segunda prensa) vino (SO₂ total < 40 mg/L) en el mismo volumen de agua no clorada a 25 °C. agua a 25 °C.
- Añadir el activador del kit y mezclar bien. Mantener la temperatura entre 23 y 25 °C.

Rehidratar las bacterias :

- A) Tomar el volumen apropiado de ^{MR} pre-hechos (ver tabla abajo) tablasiguiente).
- B) Añadir la dosis de **INOBACTER™**. Si la rehidratación se lleva a cabo en mosto, añadir 25 g/hL de LSA.
- C) Añadir esta mezcla al volumen total de MR y mezclar.

| 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 ^{MR} esté listo (ácido málico < 1 g/L), introducirlo en el pie de cuba, aunque o haya acabado la fermentación alcohólica.
- Mantener el depósito lleno a 20 °C.

4- Inoculación de los depósitos

- Cuando se hayan consumido 2/3 del ácido málico, incorporar el ^{PC} el volumen total de vino o mosto en fermentación.
- En caso de condiciones difíciles, desintoxique el vino con **CELLCLEAN™** o **BIO YEAST CELL WALLS™** (20 g/hL).
- En condiciones de pH muy bajo (< 3,05 - 3,1), el uso previo de **NUTRIFLORE FML™** (20 g/hL) en el vino puede mejorar la resistencia de las bacterias y la y la tasa de inducción de la FML.
- 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.

