

INOFLORE

BACTERIA

Bacterias enológicas de siembra directa.

Para la obtención de vinos afrutados en coinoculación.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOFLORE es un preparado bacteriano liofilizado para la fermentación maloláctica de vinos blancos, tintos o rosados y que se puede incorporar directamente al mosto sin reactivación. **INOFLORE** no produce aminas biogénicas (por lo que carece de los genes responsables de la descarboxilación de los aminoácidos).

INOFLORE es especialmente apto para la coinoculación de levaduras o bacterias, donde su cinética es una de las más eficientes. Además, utilizado con ese fin, **INOFLORE** produce un nivel muy bajo de diacetilo (responsable del gusto mantecoso/lácteo) y contribuye a revelar y preservar los aromas frutales, sobre todo de los ésteres. Es sin duda la mejor bacteria para la coinoculación y los vinos afrutados.

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 o agua sin cloro (temperatura del agua: 20 °C).

Tras la rehidratación, inocular rápidamente la suspensión directamente en el mosto o en el vino y homogeneizar.

El mosto o el vino deben presentar las siguientes características:

- Elegir una levadura que favorezca la fermentación maloláctica (sobre todo en coinoculación)
- Temperatura : entre 18 y 26°C
- pH : > 3,25
- SO₂ total : < 50-60 mg/L
- Alcohol : tolerancia hasta el 14% vol.
- Coinoculación: 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

INOFLORE 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.