

VITILACTIC[®]

F

Cepa *Oenococcus oeni* seleccionada para el IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

Bacteria láctica de siembra directa para la elaboración de vinos tintos, blancos y rosados de calidad, expresivos y con un buen equilibrio. Testada y aprobada también en coinoculación «levaduras-bacterias».

Buena adaptación a condiciones de pH bajo y de bajas temperaturas.

Buena resistencia a los vinos con una fuerte estructura tánica.



MBR[®] process
direct inoculation

VITILACTIC F es producido según nuestro procedimiento especial llamado MBR, que favorece su capacidad de resistencia a las condiciones de los vinos cuando se usa en inoculación directa (tras una breve fase de rehidratación) así como una destacada estabilidad a lo largo de su conservación.

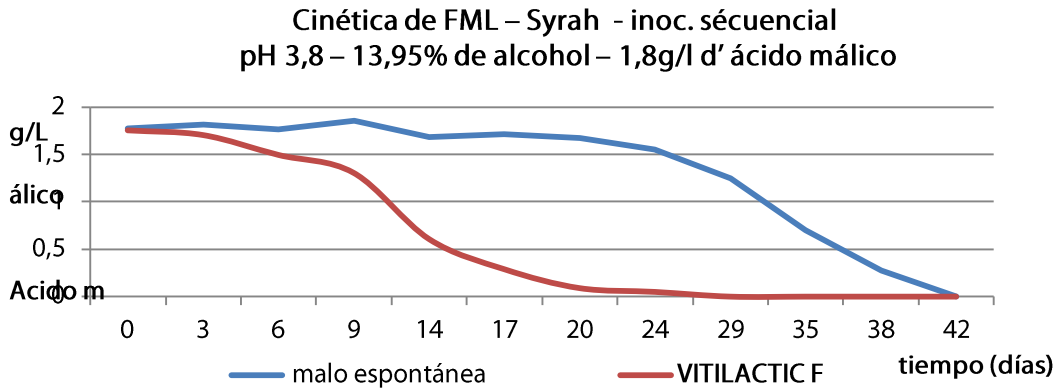
La fermentación maloláctica es una etapa importante de la vinificación, pero aparte de su función de desacidificación, su impacto en la calidad de los vinos ha sido sobradamente probado. La elección de las bacterias lácticas es pues primordial, de ahí nuestra preocupación por desarrollar preparaciones de bacterias adecuadas a las diversas condiciones de vinificación y a los perfiles de vinos deseados.

VITILACTIC F está recomendada especialmente para llevar a cabo la fermentación maloláctica de los vinos blancos y rosados incluso en condiciones relativamente desfavorables de pH (hasta 3,2) y temperatura (hasta 16 °C), así como para la elaboración de vinos tintos afrutados o de vinos de crianza con una estructura media-fuerte.

--- CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ---

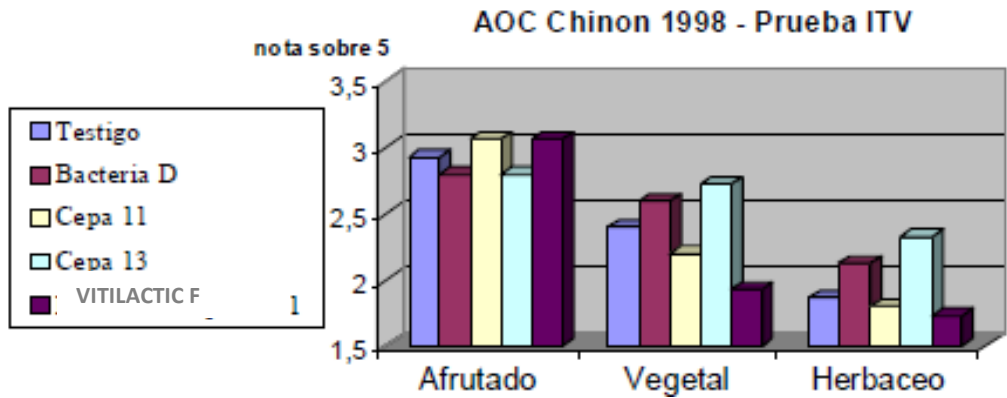
- Capacidad de aclimatación a vinos que presentan un pH $\geq 3,2$.
- Temperatura : $\geq 16^{\circ}\text{C}$.
- Alcohol: máximo 14,5 % Vol. En la elaboración de vinos tintos, si el único factor limitante es la concentración alcohólica, VITILACTIC H+ puede tolerar hasta un GAP de 15% vol.
- Tolerancia al SO₂ total < 50 mg/L y al SO₂ libre < 10 mg/l. Cabe destacar las aportaciones de SO₂ en el mosto o en el vino con anterioridad a la siembra bacteriana. En unas condiciones de pH bajo, el SO₂ en forma molecular, que tiene un efecto inhibidor para las bacterias, está presente en una cantidad más importante.

- Producción débil de aminas biogénicas.
- Producción de diacetilo:escasa o muy moderada.
- Escasa producción de acidez volátil.
- Se adapta a los 3 momentos de inoculación: coinoculación, inoculación temprana e inoculación secuencial.



VITILACTIC F tienen también un efecto positivo sobre el perfil organoléptico del vino:

- Limita las pérdidas de color en el caso de fermentaciones malolácticas a baja temperatura.
- Disminuye el carácter vegetal/herbáceo dominante en algunos vinos, en provecho de la expresión de los aromas varietales y afrutados.
- Aumenta la redondez y el envolvimiento de los taninos, gracias a una mayor producción de polisacáridos.



--- PROTOCOLO DE ACTUACION ---

- Disolver en 20 veces su peso en agua mineral a 20 °C.
- Agitar. Dejar hidratar durante 15 minutos.

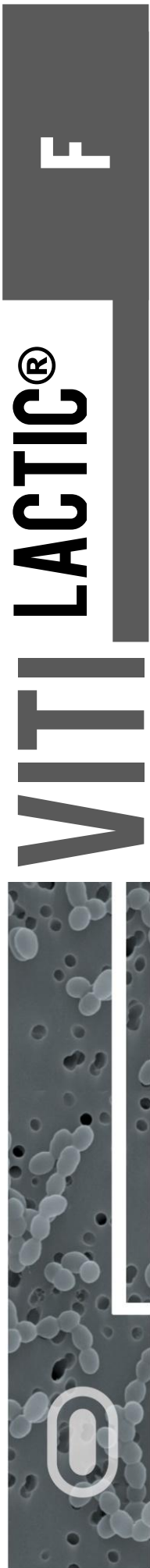
Ejemplo: 1 dosis de para 25 hL (peso neto 25 g) rehidratada en 500 mL de agua mineral.

Para una mejor repartición, la preparación puede homogeneizarse nuevamente en 20 litros de vino.

La introducción de esta levadura depende del tipo de inoculación deseada.

1/ Siembra secuencial (final de la fermentación alcohólica) o siembra temprana (densidad 1020-1010):

- Incorporar directamente a la cuba de vino (mediante una homogeneización por remontado al amparo del aire o ligero removido con nitrógeno) o en el mosto en fermentación.
- Mantener la temperatura entre 16 y 18 °C para los vinos blancos y rosados, y entre 18 y 22 °C para los vinos tintos.



- Si el vino presenta unas características limitantes (vinos muy clarificados, pH bajo, SO_2 y grado alcohólico alto, carencias de nitrógeno orgánico, problemas fermentativos observados, etc):
 - Rehidratar **VITILACTIC F** con el bioreactivador **PRE-LACTIC**.
 - Añadir al vino un activador de fermentación maloláctica adecuado con anterioridad a la siembra de bacterias, ya sea **MALOVIT** para los vinos tintos o **MALOVIT B** para los vinos blancos y rosados a una dosis de 20 g/hl.

2/ Coinoculación en mosto, es decir inoculación de las bacterias en el plazo de 24 a 48 h después de la siembra del mosto:

Recomendamos esta práctica, cada vez más desarrollada, por sus numerosas ventajas en las fermentaciones alcohólicas y sin riesgo de parada (siembra y nutrición controladas, TAV > 15%, temperatura < 27°C, contenido de SO_2 total < 8g/l.).

- El momento de añadir las bacterias rehidratadas en el mosto depende del contenido de SO_2 total:
 - 24 después de la siembra si la dosis de SO_2 < 4g/l y la cuba empieza a burbujear.
 - 48 después de la siembra si la dosis de SO_2 está comprendida entre 4 et 8g/l y la cuba empieza a burbujear.
- Seguir a continuación la cinética de la FML cada 2-4 días.

--- PRESENTACIONES ---

Dosis para 2,5 hL, 25 hL, 100 hL et 250 hL.

--- CONSERVACION Y TRANSPORTE ---

En el paquete original intacto:

- 18 meses a 4° C
- 30 meses a - 20° C

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente

Puede aguantar algunos días a temperatura ambiente

La calidad de las bacterias es así preservada si el producto es conservado al frío a una temperatura inferiora a 25 °C. De la misma manera, las variaciones de temperaturas durante el transporte no perjudican esta calidad en la medida que quedan limitadas en frecuencia e intensidad :

- evitar una exposición del producto a una temperatura superiora a 30 °C,
- limitar el numero de picos de temperaturas entre 25 °C y 30 °C.

Producto de Danstar :



Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.