

# VITILACTIC® STARTER BL01™

**Bacterias lácticas para los vinos blancos de acidez elevada.**

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



## --- CAMPO DE APLICACION ---

**VITILACTIC STARTER BL01** es una cepa de bacteria láctica seleccionada, adaptada especialmente para la degradación del ácido málico en los vinos blancos, incluso en los más ácidos.

**VITILACTIC STARTER BL01** contribuye además a la elaboración de vinos de una gran fineza aromática, preservando el carácter afrutado.

## --- CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES ---

- **Especie:** *OEnococcus oeni*.
- **Resistencia al alcohol:** ≤14% Vol.
- **Temperatura de utilización :** entre 20°C y 23°C.
- **Resistencia elevada al SO<sub>2</sub>:** hasta 70 mg/L de SO<sub>2</sub> total, 10 mg/L de SO<sub>2</sub> libre.
- **Resistencia a pH bajos:** **VITILACTIC STARTER BL01** es una bacteria láctica muy acidófila, que puede desarrollarse a pH inferior a 2.85, después de una aclimatación que incluye la realización de un pie de cuba.
- **Pequeña producción de acidez volátil:** **VITILACTIC STARTER BL01** no metaboliza el ácido cítrico ya que no dispone de la enzima citrato permeasa. Es por ello que el riesgo de producción de acidez volátil a partir de la transformación del ácido cítrico es nulo.
- **Pequeña producción de aminas biogénas.**
- **Desviaciones organolépticas : ninguna.** **VITILACTIC STARTER BL01**, dado que no puede asimilar el ácido cítrico, no puede producir diacetilo, el compuesto responsable de notas lácteas y de mantequilla muy pronunciadas.

## --- CONDICIONES DE UTILIZACION ---

La siembra con el **VITILACTIC STARTER BL01** pasa por 4 fases, que se describen en el protocolo de utilización indicado a continuación:

### Fase 1 : rehidratación

- Poner en suspensión en agua a 23°C.
- Añadir las bacterias lácticas **VITILACTIC STARTER BL01** según la tabla mostrada a continuación. Mezclar.
- Esperar 15 minutos.

Volumen final de vino a sembrar	Cantidad de agua para la rehidratación	Cantidad de PRE-LACTIC	Cantidad de VITILACTIC STARTER BL01
<b>500 à 1000 hL</b>	20 L	2 kg	500 g
<b>100 à 200 hL</b>	5 L	500 g	100 g
<b>25 à 50 hL</b>	1 L	100 g	25 g

### Fase 2 : reactivación

- Diluir a la mitad la cantidad dada de vino o mosto con agua a 23°C. Si es necesario, corregir el pH de la mezcla de manera que sea superior a 3,3. Si la reactivación se hace sobre mosto, sembrar VITILEVURE DV10 rehidratadas, a razón de 20 g/hL de mosto.
- Adicionar, sin agitar, las bacterias lácticas **VITILACTIC STARTER BL01** rehidratadas.
- Mantener la temperatura entre 21 y 23 °C.
- Esperar a que la fermentación maloláctica haya transcurrido en un 70 % antes de pasar a la siguiente etapa. Tiempo necesario : 4 a 7 días.

Volumen final de vino a sembrar	Solución de VITILACTIC STARTER BL01 rehidratadas	Cantidad de agua para la reactivación	Cantidad de vino o mosto para la reactivación
<b>500 à 1000 hL</b>	20 L	80 L	100 L
<b>100 à 200 hL</b>	5 L	15 L	20 L
<b>25 à 50 hL</b>	1 L	4 L	5 L

### Fase 3 : pie de cuba

- Adicionar por la parte superior del depósito, sin agitar, el volumen dado de vino con el medio de reactivación preparado.
- Mantener la temperatura entre 20 y 23 °C.
- Esperar a que la fermentación maloláctica haya transcurrido en un 70 % antes de pasar a la siguiente etapa. Tiempo necesario: 7 a 12 días.

Volumen final de vino a sembrar	Medio de VITILACTIC STARTER BL01 reactivadas	Cantidad de vino a sembrar par el pie de cuba
<b>500 à 1000 hL</b>	200 L	48 hL
<b>100 à 200 hL</b>	40 L	9,6 hL
<b>25 à 50 hL</b>	10 L	1,9 hL

#### Fase 4 : siembra del depósito

- Sembrar finalmente el depósito de vino, a razón de un 5 a un 10 %, añadiendo el pie de cuba por la parte superior del depósito, sin agitar.
- Mantener la temperatura entre 20 y 23 °C.
- Seguir regularmente el desarrollo de la fermentación maloláctica (cromatografía, ácido málico, acidez volátil).

**Complemento nutritivo específico recomendado** para los vinos que puedan presentar carencias en nutrientes indispensables para las bacterias lácticas (vendimia pobre en nitrógeno, vendimia afectada por botrytis, mostos clarificados excesivamente, fermentación alcohólica perezosa, vinos de chardonnay, etc ): añadir de 20 a 30 g/hl de **MALOVIT B** al conjunto del depósito, previamente a la siembra con el **VITILACTIC STARTER BL01**.

Para una mejor control de la fermentación maloláctica se recomienda que envie una muestra de su vino a un laboratorio de asesoramiento enológico para que procedan al análisis de los principales parámetros analíticos (acidez total, pH, SO<sub>2</sub>, alcohol, azúcares residuales, acidez volátil). En los casos difíciles este análisis puede completarse con un análisis microbiológico.

El CIVC se ha desarrollado un protocolo específico para la aplicación de **VITILACTIC STARTER BL01** para los vinos espumosos. Este protocolo se basa en el artículo "la fermentation malolactique sans chauffage", publicado por el CIVC en la revista "Le Vigneron Champenois, No. 6, junio 2009 pp 50-64." Contacte a su representante para el acceso a este protocol.

#### --- PRESENTACION ---

Bolsas de 25 g, 100 g ou 500 g.

#### --- CONSERVACION ET 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 inferior 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 superior a 30 °C,
- limitar el número de picos de temperaturas entre 25 °C y 30 °C.

Producto de Danstar :



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