

VITI LACTIC® CO-FA

Cepa *Oenococcus oeni* seleccionada por el *Institut Français de la Vigne et du Vin* (IFV, Unidad de Beaune).

ESPECIAL COINOCULACIÓN - ACLIMATACIÓN CORTA.

Para llevar a cabo rápidamente y con total seguridad la fermentación maloláctica de vino tinto.



VITILACTIC CO-FA es un kit de siembra maloláctica que contienen bacterias *Oenococcus oeni* seleccionadas y liofilizadas así como un activador específico. La utilización conjunta del activador y de las bacterias según un simple protocolo de aclimatación denominado 1-Step® muy corto, de 2h (en unas condiciones determinadas), y desarrollado por la sociedad Lallemand, permite una utilización muy fácil y rápida en coinoculación.

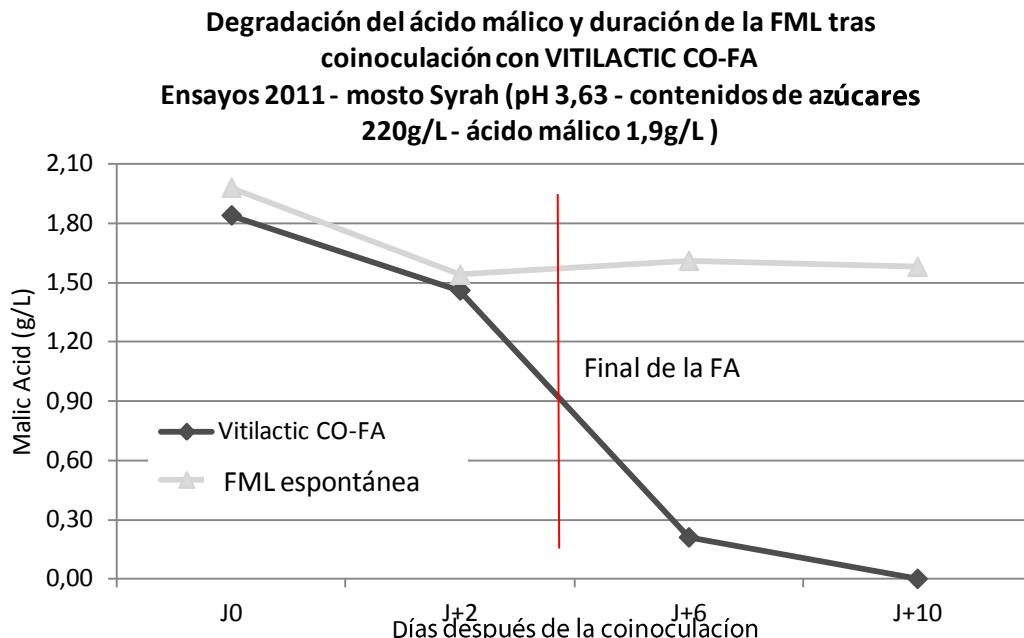
La fermentación maloláctica es una etapa importante de la vinificación. El correcto desarrollo de la FML, así como su duración, son 2 criterios importantes, cada vez más tenidos en cuenta por los enólogos cuando desean asegurar la comercialización rápida de los vinos tintos. La sinergia entre la actividad de las bacterias de **VITILACTIC CO-FA**, la fase de aclimatación corta y la utilización en coinoculación, hace que sea una herramienta muy adecuada para llevar a cabo de manera rápida y eficaz la FML.

--- CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ---

VITILACTIC CO-FA es una herramienta eficaz para llevar a cabo la fermentación maloláctica de manera rápida y con total seguridad, para vinos tintos, con un amplio espectro de actividad: en mostos con pH>3,3, y GAV de hasta 15% en volumen.

Sus características son:

- Buena implantación y cinética fermentativa rápida.
- Tolerancia a la temperatura: > 17 °C.
- Tolerancia al alcohol de hasta 15 % vol.
- Tolerancia al pH ≥ 3,3.
- Contenido de SO₂ total < 50 mg/L y contenido de SO₂ libre < 10 mg/L.
- Pequeña producción de aminas biogénas.
- Pequeña producción de acidez volátil.
- Respeta la calidad de los aromas del vino con aporte de una sensación de franqueza en la boca, sin riesgo de desarrollar sabores lácteos.



--- PROTOCOLO DE USO EN COINOCULACION EN EL MOSTO, O CON ADICION DE LAS BACTERIAS ENTRE 24 Y 48H DESPUES DE LA ADICION DE LEVADURAS ---

Este modo de empleo es posible en las siguientes condiciones: pH mosto > 3,4. – sulfitado de uvas/mosto < 8g/hL, grado alcohólico potencial < 15% en volumen, temperatura < 27°C – Adición razonada de nutrientes y levaduras.

1/ Diluir y mezclar el contenido de la bolsa de activador en 25 litros de agua potable (temperatura comprendida entre 17 y 25°C).

2/ A continuación añadir el contenido de la bolsa de bacterias – mezclar delicadamente. Esperar 2 horas como máximo.

3/ Introducir esta mezcla dentro del tanque en fermentación:

- 24 H después de la adición de levaduras, si la dosis de SO₂ utilizada para sulfitar la vendimia /mosto es inferior a 4g/L.

- 48 H después de la adición de levaduras, si la dosis de SO₂ utilizada para sulfitar la vendimia /mosto es inferior a 8g/L.

Asegurar la correcta dispersión de las bacterias en el tanque.

Controlar la actividad de la FML (degradación del ácido málico) cada 2-4 días, así como la acidez volátil.

--- POSIBLE USO EN INOCULACION TEMPRANA (DENSIDAD 1020-1010) O EN INOCULACION SECUENCIAL (FINAL DE LA FA) ---

Este protocolo está definido para inocular 250 hL de vino y un uso completo del kit de VITILACTIC CO-FA (dosis para 250 hL).

1/ Etapa de rehidratación

- Diluir el contenido de la bolsa del **reactivador 1** en 25 litros de agua sin cloro (temperatura comprendida entre 17 y 25 °C)
- Añadir y diluir con precaución el contenido de la bolsa **bacterias 2** en la mezcla anterior. Esperar 20 min.

2/ Etapa de aclimatación

- Mezclar con precaución el preparado de bacterias rehidratadas de la etapa 1/ en 25 litros de vino pH >3,5 (temperatura comprendida entre 17 y 25 °C).
- Dejar aclimatar el inóculo a una temperatura comprendida entre 17 y 25 °C durante 18 a 24 horas. Si el contenido de ácido málico es < 1,2 g/L, la aclimatación debe durar entre 8 y 12h.

3/ Adición al depósito

- Añadir el inóculo a los 250 hL de vino a inocular.
- Mantener la temperatura entre 18°C y 25°C para vinos tintos. En condiciones limitantes (alcohol > 14,5% en volumen, SO₂>45 mg/L), mantener la temperatura entre 18 y 22°C y adicionar 20g/hL de **MALOVIT** al vino una vez acabada la fermentación alcohólica y antes de la adición de las bacterias aclimatadas.
- Controlar regularmente la actividad de la fermentación maloláctica (análisis del ácido málico cada 2-4 días)

--- PRESENTACION ---

Dosis para 250 hL.

--- CONSERVACION Y TRANSPORTE ---

En el paquete original intacto:

- 18 meses a 4°C
- 30 meses a -20°C

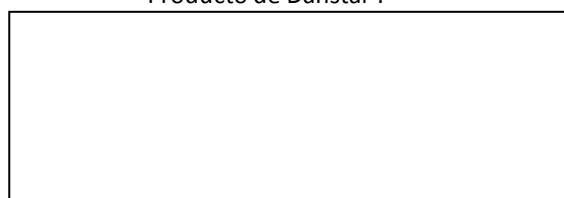
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente

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 inferior a 25 °C. De la misma manera, las variaciones de temperatura 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. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.