

# 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 co-inoculación "levaduras-bacterias".

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

Buena resistencia a los vinos con una fuerte estructura tánica.



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 (o 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.

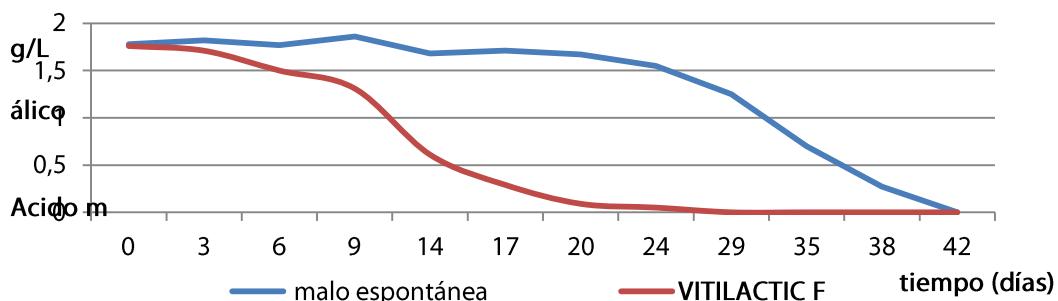
VITILACTIC™ F está recomendada especialmente para llevar a cabo la fermentación maloláctica de los vinos blancos y rosados incluso en condiciones relativamente desfavorables de pH (hasta 3,2) y temperatura (hasta 16°C), así como para la elaboración de vinos tintos afrutados o de vinos de crianza con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

## --- CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES ---

- Capacidad de aclimatación a vinos que presentan un pH ≥ 3,2.
- Temperatura de fermentación: ≥ 16°C.
- Alcohol: máximo 14,5 % vol. En la elaboración de vinos tintos, si el único factor limitante es la concentración alcohólica, VITILACTIC™ F puede tolerar hasta un GAP de 15 % vol.
- Tolerancia al SO<sub>2</sub> total < 50 mg/L y al SO<sub>2</sub> libre < 10 mg/L. Cabe destacar las aportaciones de SO<sub>2</sub> en el mosto o en el vino con anterioridad a la siembra bacteriana. En unas condiciones de pH bajo, el SO<sub>2</sub> en forma molecular, que tiene un efecto inhibidor para las bacterias, está presente en una cantidad más importante.

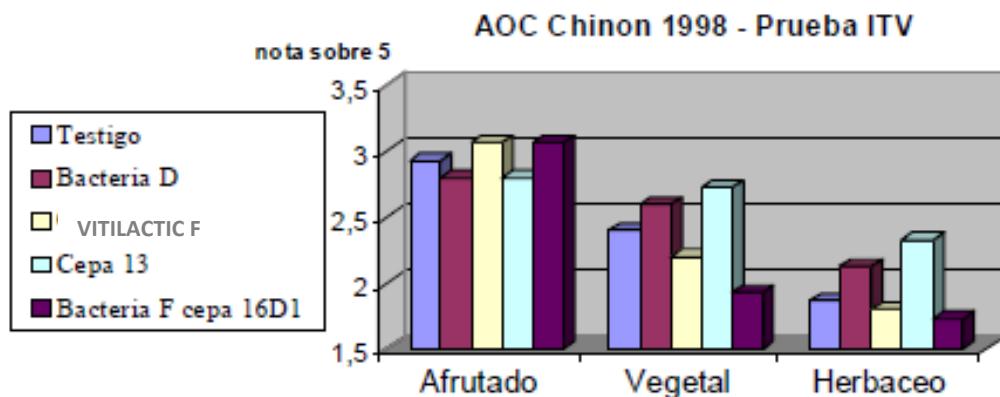
- Producción débil de aminas biogénicas.
- Producción de diacetilo: escasa o muy moderada.
- Escasa producción de acidez volátil.
- Bacteria "fenol-negativa", es decir incapaz metabólicamente de aumentar la cantidad de precursores de fenoles volátiles en casos de contaminación por *Brettanomyces bruxellensis*.
- Se adapta a los 3 momentos de inoculación: co-inoculación, inoculación temprana e inoculación secuencial.

Cinética de FML - Syrah - inoc. sécuencial  
(pH 3,8 -13,95 % de alcohol -1,8g/L de ácido málico)



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 ---

Se puede usar en inoculación directa (sin rehidratación):

- Incorporar directamente las bacterias por la parte superior de la cuba.
- Mezclar delicadamente el vino con un agitador o gracias a un remontaje (en caso de utilización al **final de la fermentación alcohólica**).
- En caso de co-inoculación para la elaboración de los vinos tintos, incorporar directamente las bacterias por la parte superior de la cuba durante un remontaje o un delestage para que las bacterias no queden en el sombrero.

Para una mejor repartición de las bacterias, es posible:

- Rehidratar la bolsa dosis de **FML EXPERTISE® S** en 20 veces su peso de agua mineral o de fuente no clorurada a 20°C durante 15 minutos máximo, esto es, para una dosis de 25 hL (25 g) un volumen de agua de 500 mL.

La incorporación de esta levadura depende del tipo de inoculación deseada. Existen 3 opciones:

**Opción 1 y 2 - Siembra secuencial en el vino (final de la fermentación alcohólica) o siembra temprana (densidad 1020-1010) en el mosto durante la fermentación:**

- Incorporar directamente a la cuba del vino (realizando una homogeneización mediante remontado al abrigo del aire o ligera maceración con el nitrógeno) o en el mosto en fermentación.
- Mantener la temperatura del vino entre 18 y 22 °C.
- Si el vino presenta unas características limitantes (vinos muy clarificados, pH bajo, SO<sub>2</sub> elevado, grado alcohólico elevado, ausencia de nitrógeno orgánico, observación de problemas fermentativos, etc.):
  - rehidratar las bacterias con PRE-LACTIC™ (20 g/hL de vino de sembrar),
  - añadir una dosis de 20 g/hL de **MALOVIT™ B** para los vinos blancos y **A MALOVIT™** para los vinos tintos, antes de inocular las bacterias.

**Opción 3 - Co-inoculación 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 caso de fermentaciones alcohólicas controladas y sin riesgo de interrupción (siembra del mosto y nutrición controladas, GAP < 15 %, T < 27 °C, contenido de SO<sub>2</sub> total < 8 g/hL).

- El momento de añadir las bacterias rehidratadas al mosto depende del contenido de SO<sub>2</sub> total:
  - 24 h después de la siembra si la dosis de SO<sub>2</sub> < 4 g/hL y la cuba empieza a burbujejar.
  - 48 h después de la siembra si la dosis de SO<sub>2</sub> está comprendida entre 4 y 8 g/ hL y la cuba empieza a burbujejar.
- A continuación realizar un seguimiento de 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
- 36 meses a - 18° 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 superiora 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 implican, por el usuario, de respectar la legislación y medidas de seguridad vigentes.*