



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.

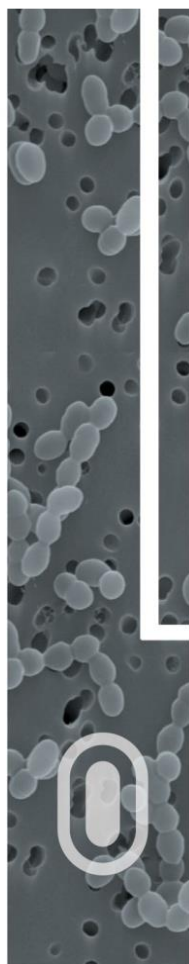
--- CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES ---

- **Especie:** *Oenococcus oeni*.
- **Resistencia al alcohol:** $\leq 14\%$ vol.
- **Temperatura de utilización:** entre 20°C y 23°C.
- **Resistencia elevada al SO₂:** hasta 70 mg/L de SO₂ total, 10 mg/L de SO₂ 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 biógenas.**
- **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.
- **Bacteria "fenol-negativa",** es decir incapaz metabólicamente de aumentar la cantidad de precursores de fenoles volátiles en casos de contaminación por *Brettanomyces bruxellensis*.

**STARTER
BL01®**

LACTIC®

VIT



--- CONDICIONES DE UTILIZACION ---

La siembra de **VITILACTIC STARTER BL01®** necesita un Pie de cuba

A partir de un mosto completo ("cuvée" y "taille") de 25,5 hL non chaptalizado y sulfitado a media dosis:

Las etapas de reactivación y de "pie de cuba maloláctica" deben ser realizadas en el mismo tiempo.

Medio de reactivación
<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente : 0,75 hL • "Taille" sulfitado a media dosis: 0,75 hL • Agua caliente : 0,75 hL • Activador PRE-LACTIC: 0,75 kg • Bacterias VITILACTIC STARTER BL01®: 600 g • Levaduras VITILEVURE DV10®: 75 g

Cuba de 3 hL - Temperatura de 25°C

Después
de 3 días



Pie de cuba maloláctica
<ul style="list-style-type: none"> • "Cuvée" : 20,5 hL • "Taille": 4,25 hL • Levaduras VITILEVURE DV10® : 500 g

**Cuba de 27 à 30 hL - Température de 25°C
durante la FA y de 20°C durante la FML**

La reactivación

En un recipiente de 3 hL, diluir 0,75 hL de "taille" con el mismo volumen de agua caliente per obtener una temperatura finale de 25°C.

Añadir el activador PRE-LACTIC (0,75 kg), de preferencia en una parte del agua caliente antes de incorporarlo en el mosto, para facilitar su dispersión. El activador permite de aumentar el pH del medio de reactivación a un valor de 3,2 a 3,5 (entonces no es necesario controlar el pH en estas condiciones).

Añadir directamente (sin rehidratación) en el medio de reactivación 75 g de levaduras **VITILEVURE DV10®** y 600 g de bacterias **VITILACTIC STARTER BL01®**. Introducir estos polvos, agitando el medio.

Mantener la temperatura del medio de reactivación a 25°C. Después de 3 días, añadir el medio de reactivación al pie de cuba (sin control analítico).

El "pie de cuba maloláctica"

El restante del mosto (20,5 hL de "cuvée" + 4,25 hL de "taille") es mezclando en una cuba de 27-30hL. Añadir 500 g de levaduras **VITILEVURE DV10®** previamente rehidratadas en una mezcla mosto/agua (1/2 ora a 35°C) para empezar la fermentación de este mosto. La temperatura de fermentación del pie de cuba debe ser de 25°C.

Después de 3 días, el medio de reactivación puede ser añadido al pie de cuba. Cuando la fermentación alcohólica es terminada, la temperatura del pie de cuba debe ser de 20°C.

Utilización del "pie de cuba"

Se puede utilizar el "pie de cuba" cuando la disminución de la acidez corresponde a los 2/3 de la degradación del ácido málico, es decir:

- cuando la cantidad del ácido málico es aproximativamente de 1,5 g/L;
- o cuando la cantidad de la acidez total es aproximativamente de 1,5 a 2 g H₂SO₄/L en comparación de la acidez del mosto.

El pie de cuba debe ser analizado después de 6 días, y después, cada 2 días.

Activador específico recomendado: para los vinos que pueden presentar unas carencias en nutrientes indispensables a las bacterias lácticas (mosto deficiente en nitrógeno, mosto botrytizado, mosto muy clarificado,...): añadir en el tanque 20 a 30 g/hL de **MALOVIT B**, previamente a la introducción del medio de reactivación con **VITILACTIC STARTER BL01®**.

Este protocolo propuesto por el CIVC e específico a la elaboración de los vinos espumantes. Se puede preguntar el protocolo completo a su enólogo (Cf. Artículo "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" publicado por el CIVC en la revista "Le Vigneron Champenois – juin 2009).

Ejemplo por 100 hL (o un otro volumen a partir de los valores en % y en g/L):

Medio de reactivación

- "Taille" sulfitado a media dosis: 10 L (o 3% del pie de cuba)
- Agua caliente: 10 L (o 3% del pie de cuba)
- Activador PRE-LACTIC: 100 g (o 5 g/L)
- Bacterias VITILACTIC STARTER BL01®: 80 g (o 4 g/L)
- Levaduras VITILEVURE DV10®: 10 g (o 0,5 g/L)

20 litros

Después 3 días

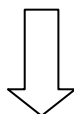


Pie de cuba

- Mosto non chaptalizado y sulfitado a media dosis: 3 hL (o 3% del volumen a incorporar)
- Levaduras VITILEVURE DV10®: 60 g (ou 0,2 g/L)

3 hL

Cuando el á. málico es
alrededor de 1,5 g/L



Cuba

- 100 hL de vino en curso o al final de la FA

100 hL

--- PRESENTACION ---

Bolsas de 25 g, 100 g ou 500 g.

--- CONSERVACION ET Y TRANSPORTE ---

En el paquete original intacto:

- 18 meses a 4° C
- 36 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 frio 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 respetar la legislación y medidas de seguridad vigentes.

**STARTER
BL01®**

LACTIC®

VITI

