BATTERI
Œnococcus œni

SELEZIONATO DALLA NATURA

VP41

BATTERI MALOLATTICI DA ACCLIMATARE

1-STEP®
MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL

Distribuito da

LALLEMAND

LALLEMAND INC. Succ. Italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona)
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

1-STEP® MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL

Il Kit 1-Step® permette di ottenere una coltura di batteri malolattici ad elevata efficacia, capace di avviare la fermentazione malolattica nella maggior parte dei vini rossi e bianchi in diverse condizioni enologiche. 1-Step® è costituito da batteri della specie *Oenococcus oeni* e da una miscela di attivante che rigenera il metabolismo cellulare nel corso di una breve fase di acclimatazione. La linea di prodotti 1-Step® è pensata per le esigenze delle cantine che lavorano grandi volumi.

APPLICAZIONI

Lalvin VP41 è stato isolato nel corso di un importante progetto Europeo di ricerca e di sviluppo (Progetto Craft) avente lo scopo di selezionare ceppi naturali di *Oenococcus oeni* che rispettassero la qualità e la tipicità del vino prodotto in differenti "terroir".

Per la prima volta cantine ed istituti enologici di diversi paesi europei hanno collaborato attivamente alla individuazione di colture di batteri idonee a garantire fermentazioni malolattiche sicure e di qualità.

Selezionato in Italia, Lalvin VP41 si è distinto per la resistenza all'elevato grado alcolico e per il contributo alla morbidezza e alla struttura del vino.

Lalvin VP41 è impiegato con successo nelle regioni vinicole Mediterranee e del nuovo mondo enologico (Argentina, Cile, USA, Australia e Sud Africa) dove si producono vini ad alto grado alcolico (>15% vol.), condizione spesso limitante per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

L'ottima capacità di dominanza, la tolleranza all'alcol e la regolare cinetica di fermentazione fanno di Lalvin VP41 il batterio ideale per portare a termine fermentazioni malolattiche difficili.

I vini ottenuti con l'utilizzo di Lalvin VP41 risultano avere un bouquet aromatico più complesso e al palato si presentano più importanti e rotondi.

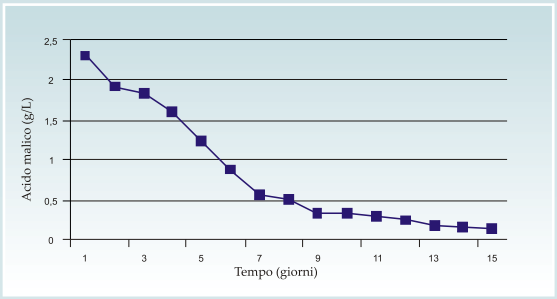
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Oenococcus oeni*
- Tollerante a pH > 3,1
- Temperatura di fermentazione 16-25 °C
- Cinetica di fermentazione malolattica media
- Tolleranza all'alcol oltre 16% vol.
- SO_2 totale massima: 50-60 mg/L
- In condizioni particolarmente difficili si raccomanda l'utilizzo di un nutriente specifico
- Bassa produzione di acidità volatile
- Produzione estremamente bassa di amine biogene

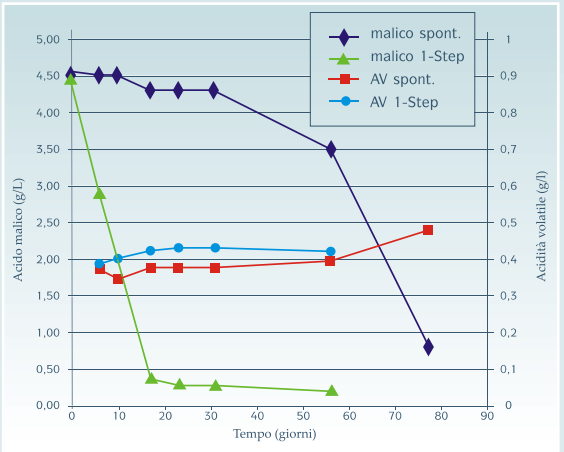
Alcuni fattori chimico-fisici del vino limitanti per i batteri (pH, T°, alcol, SO_2) funzionano in sinergia. I valori indicati nelle schede tecniche si riferiscono ad un solo fattore inibente.

PROPRIETÀ TECNOLOGICHE

Cinetica di degradazione dell'acido malico in un vino Amarone (2006). VP41 1-STEP, inoculo dei batteri nel mosto 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti (pH 3.2, alcol 16,5%).



Cinetica di degradazione dell'acido malico in un vino rosso (2005). VP41 1-Step vs. FML spontanea (pH 3.4, alcol 14%, temperatura 17-18 °C).



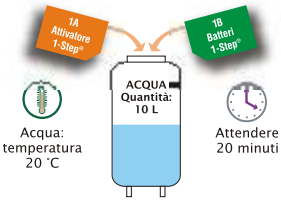
LA REIDRATAZIONE E L'INOCULO DEI BATTERI 1-STEP®

Inoculo nel vino

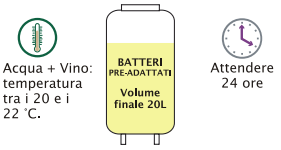
Esempio per l'inoculo di 100 hL di vino. Modificare i volumi in funzione della massa da inoculare.

1A Sciogliere l'attivatore 1-Step® (dose per 100 hL) in 10L di acqua potabile a 20 °C

1B Aggiungere i batteri 1-Step® (dose per 100 hL) mescolando delicatamente



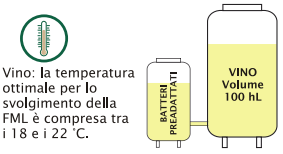
2 Raddoppiare il volume aggiungendo una uguale quantità della massa di vino da inoculare



⚠ Parametri del vino per una buona acclimatazione:
- pH compreso tra 3,4 e 3,7
- SO_2 tot. max 60 mg/L
- Ac. Malico almeno 1 g/L*

*Se la concentrazione di acido malico nel vino per l'acclimatazione è < 1 g/L ridurre l'acclimatazione a 6 ore.

3 Incorporare i batteri nella massa da inoculare tramite un rimontaggio al chiuso

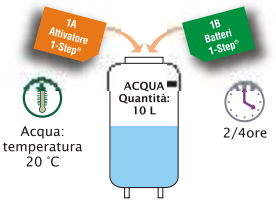


Inoculo nel mosto

Esempio per l'inoculo di 100 hL di vino. Modificare i volumi in funzione della massa da inoculare.

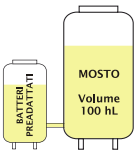
1A Sciogliere l'attivatore 1-Step® (dose per 100 hL) in 10 L di acqua potabile a 20 °C

1B Aggiungere i batteri 1-Step® (dose per 100 hL) mescolando delicatamente



Attendere 2 - 4 ore, mescolare il tutto e passare alla fase successiva.

2 Inoculare i batteri nel mosto 24 ore dopo l'inoculo del lievito (coinoculo). Mettere in contatto i batteri con il mosto mediante un rimontaggio al chiuso



⚠ Si consiglia di non superare i 28-30 °C in fermentazione e i 25 °C verso la fine della fermentazione alcolica. L'associazione alcol-alte temperature riduce la vitalità dei batteri.

Dopo la fine della fermentazione alcolica la temperatura ottimale per lo svolgimento della FML è compresa tra i 18 e i 22 °C.

Dopo l'inoculo dei batteri controllare regolarmente lo svolgimento della FML (analisi dell'acido malico e acidità volatile ogni 2-4 giorni).

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il kit è disponibile per il trattamento di 100 hl, 500 hl e 1000 hl di vino.
Il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4 °C e per 30 mesi a -20 °C.

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.