

BATTERI
Oenococcus oeni

SELEZIONATO DALLA NATURA

VP41

**BATTERI
MALOLATTICI
DA ACCLIMATARE**



Distribuito da

1-STEP
MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL

1-Step® è una particolare tecnica di produzione che consente di ottenere batteri malolattici ad elevata efficacia, capace di avviare la fermentazione malolattica sia nei vini rossi che bianchi in un ampio range di condizioni enologiche. I batteri 1-Step® necessitano di una breve fase di acclimatazione prima del loro inoculo nel vino. Per questo il kit 1-Step® è costituito da due sacchetti, uno contenente i batteri del ceppo specifico ed un altro con l'attivatore da utilizzare nella fase di acclimatazione.

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.

BATTERI

LALLEMAND

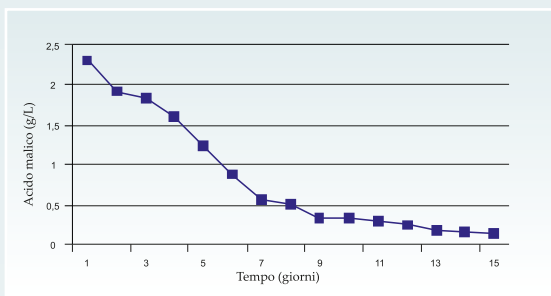
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Oenococcus oeni*
- Tollerante a pH > 3,1
- Temperatura di fermentazione 16-25 °C
- Cinetica di fermentazione malolattica media
- Tolleranza all'alcol oltre 16% vol.
- SO₂ 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

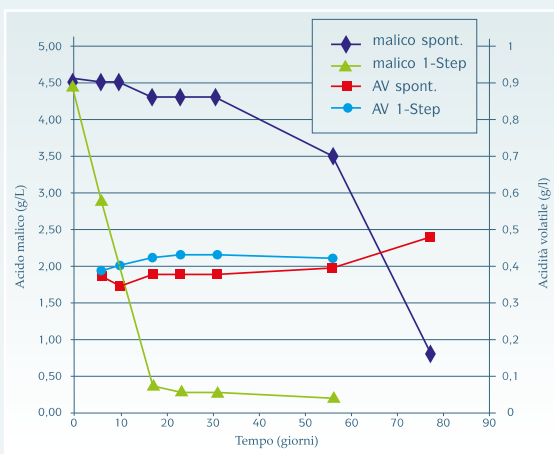
Alcuni fattori chimico-fisici del vino limitanti per i batteri (pH, T°, alcol, SO₂) funzionano in sinergia. I valori indicati nelle schede tecniche si riferiscono ad un solo fattore inibente.

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).



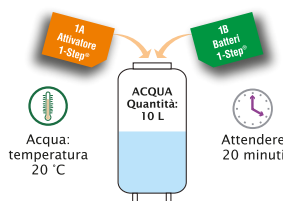
LA REIDRATAZIONE E L'INOCULO DEI BATTERI 1-STEP®

Inoculo nel vino

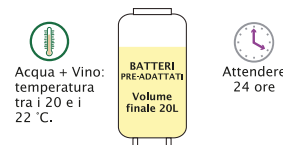
Esempio per l'inoculo di 100 hl di vino. Modificare i volumi in funzione della massa da inoculare.

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
- SO₂ 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



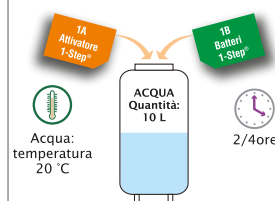
Dopo l'inoculo dei batteri controllare regolarmente lo svolgimento della FML (analisi dell'acido malico e acidità volatile ogni 2-4 giorni).

Inoculo nel mosto

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

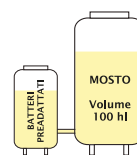
1A Sciogliere l'attivatore 1-Step® (dose per 100 hl) in 10 L di acqua potabile a 20 °C

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 ad 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.

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 36 mesi a -20 °C.

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.