

# PRO-RESTART® MVO

## LEVADURAS ENCAPSULADAS Y ADAPTADAS AL ALCOHOL, PARA RESOLVER LOS PROBLEMAS DE FERMENTACIÓN

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO** es una herramienta innovadora que aporta una solución eficaz para las paradas de fermentación. Se trata de levaduras seleccionadas, preadaptadas al alcohol y encapsuladas dentro de esferas de alginatos.
- ◆ **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO**, copatentado por Lallemand y Proenol, es un producto fabricado por Proenol.
- ◆ Las prestaciones de **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO** residen en la combinación de las tres características siguientes:
  - La cepa de levadura, seleccionada y conocida por sus prestaciones para la reactivación de la fermentación.
  - La preadaptación de las levaduras al alcohol, lo que permite su inoculación directa al vino que ha sufrido una parada de fermentación.
  - La inmovilización de las levaduras dentro de las esferas de alginatos (polisacárido natural extraído a partir de algas marinas), lo que permite conservar su capacidad de adaptación al alcohol y facilita su utilización.

### CAMPO DE APLICACIÓN – INTERÉS

#### CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO** se utiliza para reactivar una parada de fermentación alcohólica. Puede usarse en vinificación de blancos, rosados y tintos. Unos dispositivos adaptados (ver el esquema de utilización) permiten su utilización sea cual sea el recipiente que contiene el vino, es decir, depósitos o barricas.
- ◆ Antes de utilizar **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO** se recomienda llevar a cabo un análisis físico-químico completo (y si es posible, completarlo con un análisis microbiológico) para asegurarse de que se cumplen las condiciones siguientes : pH > 3,1 SO<sub>2</sub> libre < 20 mg/L, TAV < 15,5 %, AV < 0,50 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- ◆ Si alguna de las condiciones anteriores no se cumpliera, contacte con el Servicio Técnico de Martin Vialatte Oenologie para que puedan proporcionarle una solución adaptada a su caso particular.

## INTERÉS

- ◆ Rapidez y facilidad de utilización en comparación con el uso del pié de cuba clásico.
- ◆ Limitación del desarrollo de contaminantes microbianos no deseados, gracias a la reactivación rápida de la fermentación, sin necesidad de una cantidad excesiva de SO<sub>2</sub>.
- ◆ Disminución de los riesgos de oxidación y de pérdida de aromas.
- ◆ Reactivación individual de la fermentación, sin necesidad de realizar ensamblajes con vino de otros depósitos.

## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

**Dosis** : 75 g de esferas / hL de vino.

### **Modo de empleo** :

#### ◆ **Rehidratación de las esferas :**

- Colocar las esferas de **PRO-RESTART<sup>Ò</sup> MVO** dentro de las bolsas destinadas a tal efecto, antes de la rehidratación.
- Adicionar las esferas en un volumen de agua 5 veces superior a su peso.
- En el agua de rehidratación, añadir previamente 40 g/L de azúcar.
- Esperar de 4 a 5 horas antes de inocular.

#### ◆ **Incorporación :**

Introducir las bolsas con las esferas rehidratadas en el depósito en el que se ha parado la fermentación.

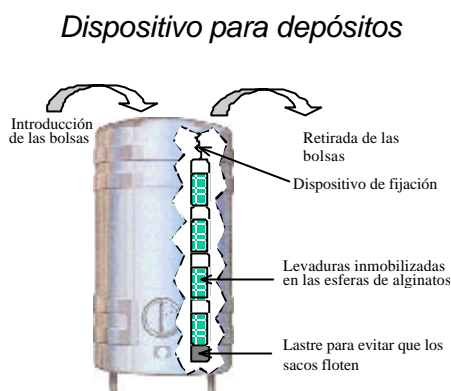
Cada bolsa no debe contener más de 5 kilos de **PRO-RESTART<sup>Ò</sup> MVO**. (Por ejemplo, para tratar 200 hL de vino hay que utilizar 3 bolsas de 5 kilos cada una).

Para la utilización en barricas, una bolsa de nylon puede contener 170 g de esferas (que se corresponde con la dosis recomendada para la reactivación de una fermentación en barrica de 225 L).

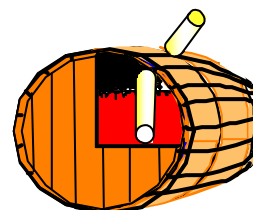
Si se introducen varias bolsas en un mismo depósito, éstas deberán colocarse a diferentes alturas para que la fermentación pueda reactivarse en todo el depósito. Colocar un peso (lastre) en la parte inferior de la bolsa para evitar que flote. Las bolsas tienen que sacudirse varias veces al día para liberar el CO<sub>2</sub> acumulado alrededor de las esferas, y el vino ha de remontarse 1 o 2 veces al día en circuito cerrado. Dejar las bolsas en el vino hasta que la fermentación haya finalizado completamente.

*El tratamiento previo del vino con Actiferm<sup>Ò</sup> MVR (20-40 g/hl) mejora considerablemente la acción de las levaduras encapsuladas.*

◆ **Esquema de utilización :**



*Dispositivo para barricas*



◆ **Recomendaciones para una mayor eficacia en caso de una situación difícil :**

Cuando alguno de los parámetros químicos es limitante, cuando el consumo de azúcar es lento, o sistemáticamente en el caso particular de la vinificación en tinto, se recomienda llevar a cabo una vez a la semana una « reanimación » de las esferas.

Para esto :

- Retirar los sacos llenos de **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO** del depósito
- Situarlos en una solución de rehidratación (siguiendo las mismas recomendaciones que para la solución de rehidratación inicial de las esferas).
- Dejar las esferas en el baño de rehidratación durante 4 o 5 horas, agitando las bolsas de vez en cuando.
- Volver a introducir las bolsas en los depósitos o barricas.

**PRESENTACIONES**

- ◆ **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO Depósitos** : 2,5 kilos en cajas de 15 kilos, junto con 3 bolsas de nylon en cada caja.
- ◆ **PRO-RESTART<sup>®</sup> MVO Barricas** : bolsas de 1 kilo en cajas de 5 kilos, junto con 30 bolsas de nylon (tamaño para barrica – o « calcetín ») en cada caja.

**CONSERVACIÓN**

- ◆ Conservar el envase lleno, sin abrir, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Conservar a una temperatura comprendida entre 4 y 10°C .
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.