

VITILACTIC STARTER BL 01[®]

BACTERIAS LÁCTICAS PARA LOS VINOS BLANCOS DE ACIDEZ ELEVADA

CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ **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 (1).
- ♦ **VITILACTIC STARTER[®] BL01** contribuye además a la elaboración de vinos de una gran fineza aromática, preservando el carácter afrutado. (2).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ♦ Cepa de bacteria láctica seleccionada en **vinos de Champagne**.
- ♦ **Especie:** *Oenococcus oeni*
- ♦ **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 3, 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, (2). 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**
- ♦ **Sin desviaciones organolépticas :** **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.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

La siembra con el **VITILACTIC STARTER[®] BL01** pasa por 4 fases, que se describen en el protocolo de utilización que podrá encontrar al final de este documento.

- ♦ **pH :** posibilidad de siembra hasta pH = 2,85
- ♦ **SO₂ :** SO₂ total inferior a 70 mg/L y SO₂ libre inferior a 10 mg/L.
- ♦ **Alcohol :** máximo 14 % vol.
- ♦ **Azúcares residuales:** inferiores a 5 g/L – Esperar el final de la fermentación alcohólica.
- ♦ **Temperatura de utilización :** entre 20°C y 23°C

♦ **Complemento nutritivo específico recomendado** para los vinos que puedan presentar carencias en nutrientes indispensables para las bacterias lácticas (vendimia pobre en nitrógeno, vendimia afectada por botrytis, mostos clarificados excesivamente, fermentación alcohólica perezosa, vinos de chardonnay, etc.): añadir de 20 a 30 g/hl de **MALOVIT B** al conjunto del depósito, previamente a la siembra con el **VITILACTIC STARTER® BL01**.

Para una mejor control de la fermentación maloláctica se recomienda que envíe una muestra de su vino a un laboratorio de asesoramiento enológico para que procedan al análisis de los principales parámetros analíticos (acidez total, pH, SO₂, alcohol, azúcares residuales, acidez volátil). En los casos difíciles este análisis puede completarse con un análisis microbiológico.

PRESENTACIONES

- ♦ Kits de 25 g, 100 g y 500 g.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Nuestros productos benefician continuamente de las últimas avanzadas respecto al proceso de producción, parte integrante de nuestro saber hacer y peritaje. Así, el proceso de producción de nuestras bacterias lácticas **VITILACTIC®** a mucho evolucionado, contribuyendo así a su excelente estabilidad.

La calidad de las bacterias **VITILACTIC®** 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 superior a 30 °C
- limitar el número de picos de temperaturas entre 25 °C y 30 °C

- ♦ Conservación :

En el paquete original intacto :

- 18 meses a 4°C
- 30 meses a - 20°C

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente

- ♦ Transporte :

Puede aguantar algunos días a temperatura ambiente

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1). Valade M. , Laurent M. - Ensayos con bacterias lácticas en mostos y vinos de Champagne -1992 et 1993.
- (2). Henick-Kling T, Martineau B. – Efecto del ácido málico en el metabolismo del ácido cítrico de *Leuconostoc oenos* - American Journal of Viticulture and Oenology n°46, 1995.

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN DEL VITILACTIC STARTER BLO1

Fase 1 : rehidratación

- Poner en suspensión  en agua mineral a 23 - 25°C.
- Añadir las bacterias lácticas **VITILACTIC STARTER® BL01**. Mezclar.
- Esperar 15 minutos

Volumen final de vino a sembrar	Cantidad de agua mineral para la rehidratación	Cantidad de 	Cantidad de bacterias lácticas VITILACTIC STARTER® BL01
1000 hL	20 L	2 kg	VITILACTIC STARTER® BL01 de 500 g
200 hL	5 L	500 g	VITILACTIC STARTER® BL01 de 100 g
50 hL	1 L	100 g	VITILACTIC STARTER® BL01 de 25 g

Fase 2 : reactivación

- Diluir a la mitad la cantidad dada de vino o mosto con agua mineral a 23 - 25°C. Si es necesario, corregir el pH de la mezcla de manera que sea superior a 3,3.
- > Si la reactivación se hace sobre mosto, sembrar con levaduras secas activas rehidratadas, a razón de 20 g/hl de mosto.
- Adicionar, sin agitar, las bacterias lácticas **VITILACTIC STARTER® BL01** rehidratadas.
- Mantener la temperatura entre 21 y 23 °C.
- Esperar a que la fermentación maloláctica haya transcurrido en un 70 % antes de pasar a la siguiente etapa. Tiempo necesario : 4 a 7 días.

Volumen final de vino a sembrar	Solución de bacterias lácticas VITILACTIC STARTER® BL01 rehidratadas	Cantidad de agua mineral para la reactivación	Cantidad de vino o mosto para la reactivación
1000 hL	20 L	80 L	100 L
200 hL	5 L	15L	20 L
50 hL	1 L	4 L	5 L

Fase 3 : pie de cuba

- Adicionar por la parte superior del depósito, sin agitar, el volumen dado de vino con el medio de reactivación preparado. pH > 3,3.
- Mantener la temperatura entre 20 y 23 °C.
- Esperar a que la fermentación maloláctica haya transcurrido en un 70 % antes de pasar a la siguiente etapa. Tiempo necesario: 7 a 12 días

Volumen final de vino a sembrar	Medio de bacterias VITILACTIC STARTER® BL01 reactivadas	Cantidad de vino a sembrar para el pie de cuba
1000 hL	200 L	48 hL
200 hL	40 L	9,6 hL
50 hL	10 L	1,9 hL

Fase 4 : siembra del depósito

- Sembrar finalmente el depósito de vino, a razón de un 5 a un 10 %, añadiendo el pie de cuba por la parte superior del depósito, sin agitar.
 - Mantener la temperatura entre 20 y 23 °C.
- Seguir regularmente el desarrollo de la fermentación maloláctica (cromatografía, ácido málico, acidez volátil)