




BIOREACTIVADOR DE BACTERIAS LÁCTICAS ENOLÓGICAS PARA UTILIZAR EN LA REHIDRATACIÓN DE LAS BACTERIAS LÁCTICAS

CARACTERÍSTICAS


El desarrollo y la actividad de las bacterias lácticas dependen de numerosos factores, tales como:

- la temperatura del vino,
- la concentración de SO₂,
- el pH,
- la concentración alcohólica,
- la presencia de inhibidores tales como polifenoles y ácidos grasos de cadena corta,
- los nutrientes disponibles.

Con el objetivo de mejorar las cepas de *Oenococcus oeni* seleccionadas y su resistencia frente a estos factores limitantes, **MARTIN VIALATTE Oenologie** ha desarrollado  un bioreactivador de bacterias lácticas de uso enológico.

PROPIEDADES

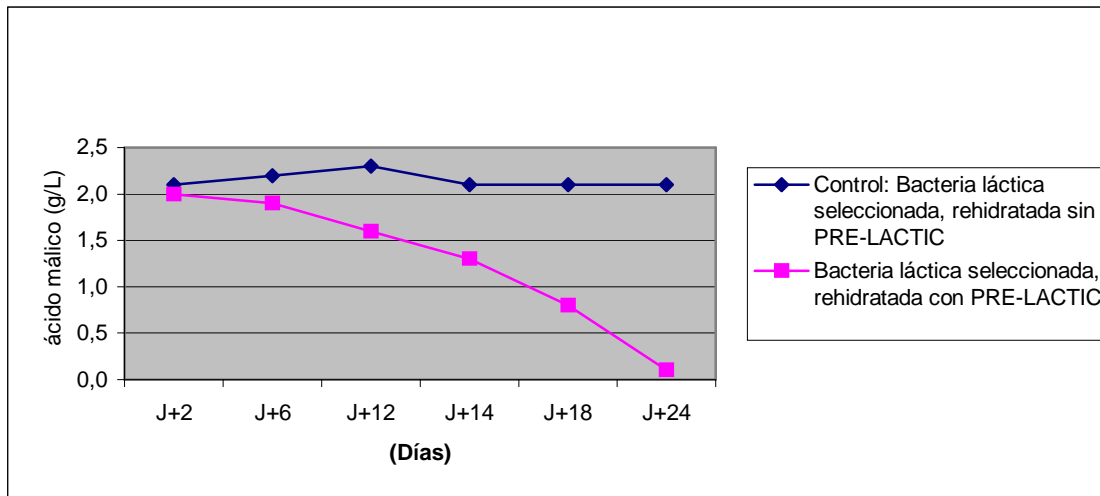
Aportado en la fase de rehidratación de las bacterias lácticas seleccionadas presentadas en forma liofilizada, como VITILACTIC[®],  permite optimizar su desarrollo en condiciones difíciles.

En efecto, una composición a base de levaduras inactivadas específicas y de elementos de soporte,  proporciona a las bacterias lácticas:

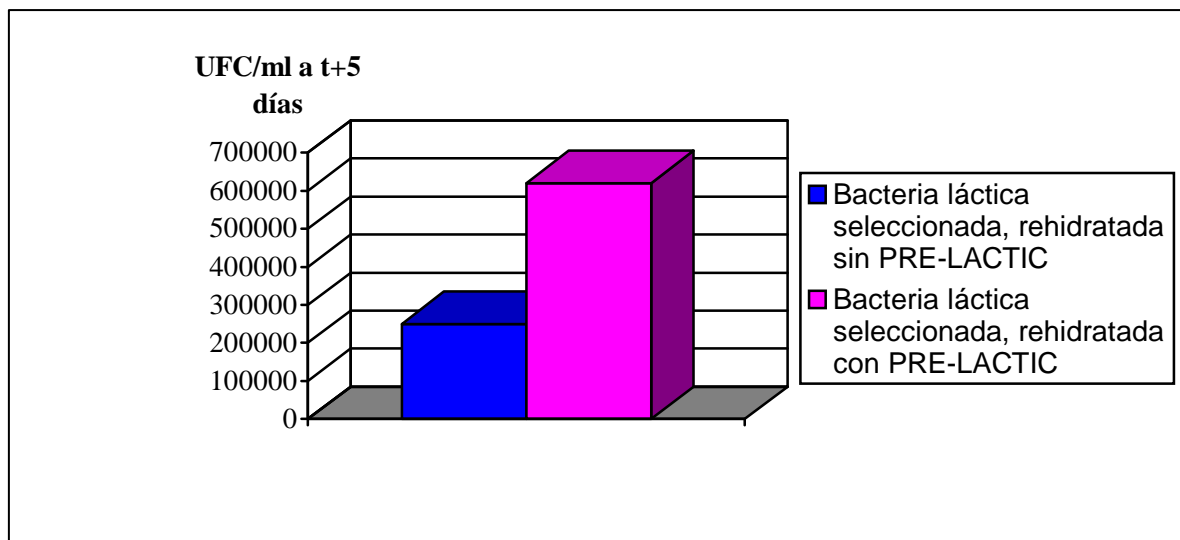
- los factores de crecimiento indispensables: aminoácidos, péptidos, vitaminas, sales minerales...
- elementos de soporte que contribuyen al mantenimiento en suspensión de las bacterias lácticas, optimizando así su actividad fermentativa.

De esta manera se ve facilitada tanto la adaptación al medio de las bacterias lácticas seleccionadas (niveles de población superiores) como un desarrollo óptimo de la fermentación maloláctica. Estas constataciones son tanto más marcadas cuanto más difícil es la FML (inicio muy lento o bloqueado), tal como se ilustra en los gráficos N° 1 y N° 2.

- **Gráfico nº 1:** ensayo realizado en el laboratorio con un vino tinto de Borgoña 2005, « recalcitrante » respecto al desarrollo de la fermentación maloláctica. Seguimiento de la degradación del ácido málico.



- **Gráfico nº 2:** ensayo realizado en el laboratorio con un vino tinto de Borgoña 2005, « recalcitrante » respecto al desarrollo de la fermentación maloláctica. Seguimiento de la población de bacterias lácticas vivas transcurridos 5 días de la inoculación.



PRELACTIC se utiliza en la rehidratación de las bacterias lácticas seleccionadas, con el objetivo de optimizar su desarrollo en condiciones difíciles de fermentación maloláctica. Adicionar **PRELACTIC** en el agua de rehidratación de las bacterias lácticas según el modo de empleo indicado a continuación.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Para un volumen dado de vino, disolver la dosis correspondiente de **PRELACTIC** (20g/hL) en 10 veces su peso en agua sin cloro, a 25°C. Añadir a continuación la dosis necesaria de bacterias lácticas seleccionadas (1g/hL). Esperar unos 15 min. y adicionar la preparación de bacterias lácticas rehidratadas al depósito de vino a inocular.

Tabla práctica para el cálculo de la dosis a utilizar de **PRELACTIC** :

Volumen de vino a inocular	Cantidad de bacterias lácticas seleccionadas tipo VITILACTIC	Volumen de agua mineral para la rehidratación	Cantidad de PRELACTIC
2,5hL	dosis de 2,5hL	500mL	50g
25hL	dosis de 25hL	5L	500g
100hL	dosis de 100hL	20L	2kg
250hL	dosis de 250hL	50L	5kg

LEGISLACIÓN

- Dosis máxima legal: 40g/hL

PRESENTACIONES

- Presentación: polvos
- Bolsa de 0,5 kg (dosis para 25 hL)

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **PRELACTIC** permite remontar según el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendiente (hasta el usuario)
- Seguridad – entorno: la manipulación de **PRELACTIC** no representa ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.
- Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente