

# Vitilactic F

**Selección IFV Francia (1) - Cepa 16 D1 (1)**  
**Bacteria láctica de siembra directa**

**PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS DE CALIDAD, EXPRESIVOS Y CON UN BUEN EQUILIBRIO BUENA ADAPTACIÓN A CONDICIONES DE PH BAJO Y DE BAJAS TEMPERATURAS. TESTADA Y APROVADA TAMBIÉN EN COINOCULACION « LEVADURAS-BACTERIAS »**

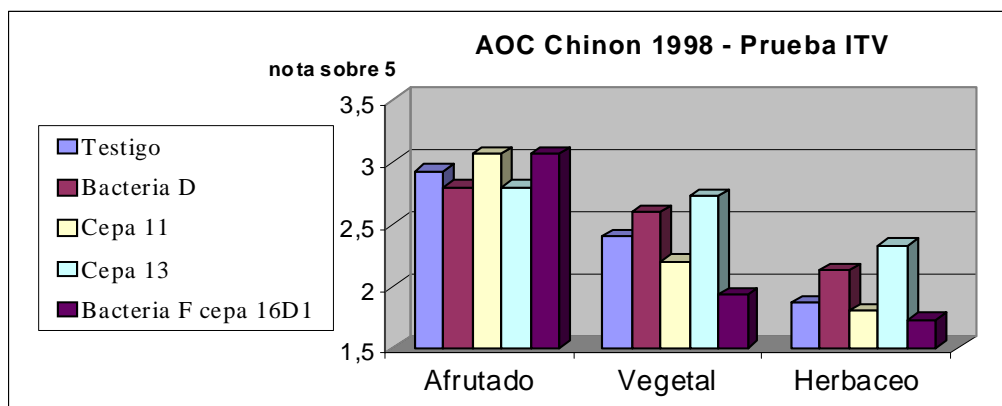
## CAMPO DE APLICACIÓN

La cepa **16D1** es una bacteria láctica *Oenococcus oeni* seleccionada conjuntamente con el IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

Está recomendada especialmente para llevar a cabo la fermentación maloláctica de los vinos, incluso en condiciones relativamente desfavorables de pH (hasta 3,2) y temperatura (hasta 16 °C), en los que ha demostrado una excelente capacidad de adaptación. Su pequeña producción de acidez volátil, así como su implantación rápida y masiva a las dosis recomendadas, forman parte de sus características que contribuyen a la seguridad fermentativa.

La cepa **16D1** tienen también un efecto positivo sobre el perfil organoléptico del vino:

- Limita las pérdidas de color en el caso de fermentaciones malolácticas a baja temperatura.
- Disminuye el carácter vegetal/herbáceo dominante en algunos vinos, en provecho de la expresión de los aromas varietales y afrutados.
- Aumenta la redondez y el envolvimiento de los taninos, gracias a una mayor producción de polisacáridos.
- Preserva el vino de los riesgos de desviaciones organolépticas provocadas por las bacterias lácticas indígenas.



Gracias a su pequeña producción de aminas biógenas (ausencia del gen que codifica para la síntesis de la enzima implicada en la producción de histamina), la cepa **16D1** es un auxiliar de fermentación maloláctica fiable en lo que se refiere a la problemática de seguridad alimentaria.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ *Oenococcus oeni*
- ◆ Muy poca producción de acidez volátil (5)
- ◆ Sin desviación fermentativa (1), (2), (5)
- ◆ Producción débil de aminas biogénicas (1), (5)

## CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

- ◆ **pH** : superior o igual a 3,2.
- ◆ **SO<sub>2</sub>**: no sulfitar el vino al finalizar la fermentación alcohólica. En el transcurso de las etapas previas de la vinificación, hacer un uso razonado del SO<sub>2</sub> de manera que la concentración de **SO<sub>2</sub> total** en el momento de la siembra de la bacteria sea **inferior a 50 mg/L**
- ◆ **Alcohol** : máximo 13,5 % VOL.
- ◆ **Azúcares residuales**: inferiores a 5 g/L – Salvo en el caso particular de coinoculación levaduras - bacterias seleccionadas.
- ◆ **Temperatura** : entre 16°C y 20°C .
- ◆ Para una mayor seguridad se recomienda realizar un análisis de los principales parámetros analíticos (acidez total, acidez volátil, pH, SO<sub>2</sub>, grado alcohólico y azúcares residuales, en el caso de siembra en un vino acabado). En vinos difíciles, este análisis puede completarse con un análisis microbiológico y un test de fermentabilidad específico puesto a punto por Martin Vialatte Enologie.

Para más información pida consejo a su enólogo o contacte con el servicio técnico de Martin Vialatte Enologie

## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

- ◆ Disolver en 20 veces su peso en agua mineral (20 °C – 25 °C). Agitar. Dejar hidratar durante 15 minutos.  
*Ejemplo: 1 dosis de para 25 hL (peso neto 25 g) rehidratada en 500 mL de agua mineral.*
- ◆ Para una mejor repartición, la preparación puede homogeneizarse nuevamente en 20 litros de vino.
- ◆ Incorporar al depósito que se desea inocular y realizar un remontado de homogenización sin aireación , procurar dejar un espacio suficiente para evitar un desbordamiento eventual debido al desprendimiento de gas.
- ◆ Si el vino presenta características limitantes (vinos muy clarificados o muy tánicos, presencia de inhibidores, pH bajo, SO<sub>2</sub> y grado alcohólico elevados, problemas fermentativos encontrados durante la fermentación alcohólica y/o maloláctica...), adicionar al vino un activador de fermentación maloláctica adaptado, previamente a la siembra con la bacteria láctica **F**. Puede utilizarse **MALOVIT** para los vinos tintos o **MALOVIT B** para los vinos blancos y rosados, a una dosis de 20 g/hL.
- ◆ Cerrar bien el depósito y mantener la temperatura entre 16°C y 20°C .

## PRESENTACIONES

- ◆ Dosis para 2,5 hL ; 25 hL ; 100 hL ; 250 hL.

## 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 ha mucho evolucionado, contribuyendo así a su excelente estabilidad.

La calidad de las bacterias 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

## BIBLIOGRAFIA

- (1) Gerbaux V., - sélection de nouvelles souches bactériennes performantes – document interne, ITV France .
- (2) Gerbaux V., Gerland C., Sélection d'une nouvelle souche de bactérie lactique : performances et impact sur la qualité des vins, 1999, ROEB
- (3) Henick-Kling T., essais de la bactérie lactique F sur un Chardonnay de l'état de New-York, 1998.
- (4) Martin Vialatte - influence de la souche de bactérie 16D1 sur les caractéristiques de différents vins – document interne Rond-Point 1999, Reims.
- (5) Sieczkowski N., Maîtrise et Intérêts de la co-inoculation « levures – bactéries », Revue Française d'œnologie, juillet-aout 2004.