

# Vitilactic XL

Para llevar a cabo rápidamente y con total seguridad la fermentación maloláctica de grandes volúmenes de vino blanco, tinto o rosado.

Kit de inoculación maloláctica con una etapa previa de aclimatación

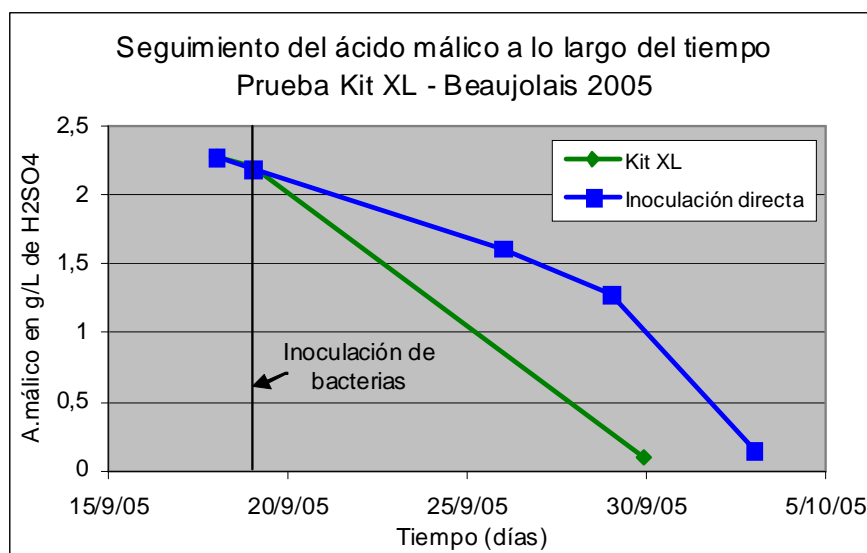
## CAMPO DE APLICACIÓN

El kit de bacterias **XL** es una herramienta eficaz para llevar a cabo la fermentación maloláctica de volúmenes grandes de vino, de manera rápida y con total seguridad, para la mayor parte de vinos blancos, tintos y rosados que no presenten unos parámetros analíticos limitantes ( $pH > 3,30$ ,  $TAV < 14\%$ ,  $SO_2$  total  $< 50$  mg/L,  $SO_2$  libre  $< 10$  mg/L), y para la mayoría de condiciones enológicas (temperatura  $> 18$  °C).

Este kit está compuesto por:

- bacterias lácticas **XL** *Oenococcus oeni*, adaptadas a esta tecnología de producción y de utilización en « grandes volúmenes ».
- un bio-reactivador **XL** específico para bacterias lácticas XL, para llevar a cabo la etapa corta de aclimatación previa a la inoculación.

El Kit **XL** está recomendado para llevar a cabo un buen control de la fermentación maloláctica de los vinos de gama estándar y media, vinificados en grandes volúmenes y de salida rápida al mercado. Contribuye también a la calidad de los vinos gracias a la pequeña producción de acidez volátil y de aminas biógenas de las bacterias lácticas **XL**.



## CARACTERÍSTICAS

- ◆ Bacterias lácticas **XL** *Oenococcus oeni*, procedentes de la colección Martin Vialatte Oenologie de bacterias lácticas seleccionadas
- ◆ Buena implantación (> 17 °C)
- ◆ Resistencia al alcohol (hasta 14 % vol.)
- ◆ Cinética fermentativa rápida
- ◆ Pequeña producción de aminas biógenas
- ◆ Pequeña producción de acidez volátil

## CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

- ◆ **pH: superior o igual a 3,3.**
- ◆ **SO<sub>2</sub>:** no sulfitar el vino después de la fermentación alcohólica. En el transcurso de las etapas previas de la vinificación, limitar el uso de SO<sub>2</sub> de manera que en la inoculación con las bacterias **XL** la concentración de **SO<sub>2</sub> total** sea **inferior a 50 mg/L**, y la de **SO<sub>2</sub> libre inferior a 10 mg/L**. Consulte a su enólogo.
- ◆ **Alcohol: máximo 14 % Vol.**
- ◆ **Azúcares residuales:** por debajo de 5 g/L
- ◆ **Temperatura:** entre **17 y 25 °C**.
- ◆ **Nutrición:** en caso de condiciones limitantes (pH bajo, alcohol elevado...), se recomienda especialmente la adición de un activador de fermentación maloláctica: **MALOVIT** para vinos tintos y **MALOVIT B** para vinos blancos y rosados.
- ◆ Como precaución se recomienda enviar una muestra del vino a inocular a un laboratorio de asesoramiento enológico para llevar a cabo un análisis de los parámetros analíticos principales (acidez, pH, SO<sub>2</sub>, alcohol y azúcares residuales en caso de inoculación en un vino acabado).

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

*Este protocolo está definido para inocular 50 hL de vino y un uso completo del kit de inoculación maloláctica **XL** (dosis para 50 hL)*

### 1/ Etapa de rehidratación:

1A/ Diluir el contenido de la bolsa de **Bio-réactivateur XL** en 5 litros de agua sin cloro (temperatura comprendida entre 17 y 25 °C)

2B/ Añadir y diluir con precaución el contenido de la bolsa **Bactéries lactiques XL** en la mezcla anterior.

Esperar 20 min.

### 2/ Etapa de aclimatación:

Mezclar con precaución el preparado de bacterias **XL** rehidratado de la etapa 1/ en 5 litros de vino pH >3,5 (temperatura comprendida entre 17 y 25 °C).

Dejar aclimatar el inóculo a una temperatura comprendida entre 17 y 25 °C durante 18 a 24 horas.

### 3/ Adición al depósito

Añadir el inóculo a los 50 hL de vino a inocular. Mantener la temperatura entre 17 y 25 °C. Controlar regularmente la actividad de la fermentación maloláctica (análisis del ácido málico cada 2-4 días)

**En caso de condiciones limitantes** (pH bajo, alcohol elevado...), se recomienda especialmente la adición de 20 g/hL de un activador de fermentación maloláctica: **MALOVIT** para vinos tintos y **MALOVIT B** para vinos blancos y rosados.

## 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 a 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

## PRESENTACIONES

- ◆ Dosis para 50 hL, 250 hL

## BIBLIOGRAFÍA

Documentos internos, *Martin Vialatte Oenologie* 2005