

VITILACTIC PRIMEUR

Bacteria láctica procedente de la colección IFV

Para llevar a cabo rápidamente la fermentación maloláctica de vinos tintos jóvenes, en condiciones del Beaujolais

Bacteria láctica a punto para usar, especial coinoculación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Vitilactic PRIMEUR es una bacteria láctica seleccionada y producida de manera específica para poder ser utilizada sin tener que adicionar nutrientes, en la elaboración de vinos tintos jóvenes del Beaujolais.

El nuevo proceso específico de producción de esta bacteria, puesto a punto por Lallemand, permite inocularla directamente al vino, de forma cómoda, y sin rehidratación, lo que facilita mucho su utilización. No obstante, sí que se recomienda una rehidratación para asegurar un mejor reparto de las bacterias en el depósito.

Vitilactic PRIMEUR posee una excelente capacidad de multiplicación. La FML se inicia muy rápidamente, de forma que la duración de la fermentación maloláctica está optimizada. De esta manera, los vinos pueden ser puestos en el mercado rápidamente, tal y como se exige en los vinos tintos del Beaujolais.

Gracias a su pequeña producción de acidez volátil y de aminas biógenas, contribuye también a la calidad organoléptica del vino.

APLICACIONES

Vitilactic PRIMEUR se recomienda para el uso en coinoculación, en la elaboración de vinos tintos jóvenes en condiciones de tipo Beaujolais.

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Bacteria láctica *Oenococcus oeni* seleccionada por la IFV en colaboración con Lallemand.
- ◆ Perfectamente adaptada a la coinoculación en vinos fáciles: cinética fermentativa regular, rápida y completa.
- ◆ Temperatura > 17 °C
- ◆ Resistencia al alcohol: 13,5% volumen.
- ◆ Pequeña producción de aminas biógenas.
- ◆ Pequeña producción de acidez volátil.

CONDICIONES DE USO

- ◆ **pH: superior o igual a 3,15**
- ◆ **SO₂**: en el transcurso de las etapas previas de la vinificación, hacer un uso razonado del SO₂ de manera que en la inoculación de **Vitilactic PRIMEUR**, la concentración de **SO₂ total** sea inferior a **50 mg/L**, y la de **SO₂ libre** inferior a **10 mg/L**.
- ◆ **GAP (Grado Alcohólico Probable): máximo 13,5% Vol.**
- ◆ **Temperatura:** superior a **17°C**, e inferior a **30°C**
- ◆ A modo de precaución, se recomienda la realización previa de un análisis de los principales parámetros analíticos del vino a inocular (acidez, pH, SO₂, GAP).

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

- ◆ Rehidratación (etapa no obligatoria): verter una dosis en 2,5 L de agua (temperatura de 20°C). Agitar suavemente.
- ◆ Incorporar al volumen de mosto a coinocular, sin esperar.
- ◆ Llenar completamente el depósito y mantenerlo a una temperatura superior a 17°C.

CONSERVACIÓN

Nuestros productos se benefician continuamente de los últimos avances tecnológicos en materia de procesos de producción, parte integrante del saber hacer de Lallemand.

El proceso de producción de nuestras bacterias lácticas ha evolucionado mucho, contribuyendo de esta manera a su excelente estabilidad.

La calidad de las bacterias está asegurada siempre que el producto se conserve en frío, a una temperatura inferior a 25 °C. Del mismo modo, las variaciones de temperatura durante el transporte no afectan la calidad del producto, siempre y cuando no sean frecuentes ni intensas:

- evitar la exposición del producto a temperaturas superiores a 30 °C
- limitar el número de picos de temperatura entre 25 °C y 30 °C

◆ Conservación:

Envase original, sin abrir:

- 18 meses a 4°C
- 30 meses a - 20°C

Una vez abierto, utilizar rápidamente.

◆ Transporte:

Puede aguantar unos días sin frío.

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ **Trazabilidad:** el número de lote, presente en todos los envases, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) como en el descendente (hasta el usuario).
- ◆ **Seguridad – Entorno:** la manipulación de este producto no representa ningún peligro para el usuario.

PRESENTACIÓN

- ◆ Dosis para 250 hL