

INOBACTER

1/2

BACTÉRIAS

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

A adição de bactérias seleccionadas permite desencadear a fermentação maloláctica dos vinhos brancos e rosés desde o fim da fermentação alcoólica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

A preparação das bactérias desenvolve-se em 3 etapas:

1ª etapa:

- reactivação das bactérias com vinho ou mosto não sulfitado, diluído em 1/2. A temperatura de reactivação deve ser mantida entre 22 e 25°C.
- a duração média é de 7 dias; o volume do MR representa 0,2 % do volume de vinho a inocular.

NOTA: Se for utilizado mosto sulfitado, a duração da reactivação pode ser muito mais longa.

2ª etapa:

- preparação de um "pé de cuba" com vinho pouco ácido (pH > 3,15). A temperatura deve ser mantida a 18/20°C.
- representa 5 % do volume de vinho a inocular.

3ª etapa:

- fermentação maloláctica da totalidade do vinho.

Esquema de recapitulação da preparação para 100 hL de vinho no verso.

O sucesso da inoculação das bactérias depende das características do vinho.

Condições para um bom desenvolvimento da fermentação maloláctica:

- pH > 2,9
- SO₂ Total < 50 mg/L
- Álcool < 13,5 – 14 % vol.
- Temperatura de fermentação recomendada 18 - 20°C.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 0,5 g/hL de vinho seja 2,5 g/L do meio de reactivação.

CARACTÉRÍSTICAS

- População viável > 1.109 U.F.C/g de pó.

Estirpe de *Oenococcus oeni* seleccionada pelo Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC).

A estirpe INOBACTER não tem origem pura, e não entra em contacto, durante todo o processo de produção, com os Organismos Geneticamente Modificados.

Cada lote é rigorosamente controlado pelo CIVC.

INOBACTER

2/2

BACTÉRIAS

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Sacos de : 12,5 g 25 g 50 g 250 g 500 g - 1 kg

Para inocular: 25 hL 50 hL 100 hL 500 hL 1000 hL 2000 hL de vinho.

As bactérias são liofilizadas e acondicionadas em sacos aluminizados, o que permite conservar o produto ao abrigo da luz e da humidade.

O pó mantém as suas características organolépticas mais de 2 anos após a data de produção, se forem conservadas a uma temperatura negativa.

Um saco aberto deve ser utilizado imediatamente porque o pó é higroscópico e as bactérias perdem muito rapidamente a sua actividade.

RECAPITULAR

Para 100 hL

REACTIVAÇÃO EM MOSTO	REACTIVAÇÃO EM VINHO
REACTIVAÇÃO	
10 L de água + 10 L de mosto 2 g LSA 50 g de bactérias SO ₂ total : 0 mg/L pH : 3,2 - 3,3 Temperatura: 20 - 25°C	10 L de água + 10 L de vinho 50 g de bactérias SO ₂ total : < 40 mg/L pH : 3,2 - 3,3 Temperatura: 25°C
ETAPA SEGUINTE: PÉ DE CUBA	
após 7 dias	quando o ácido málico <1 g/l
5 hL vinho SO ₂ total : < 40 mg/L pH : 3,1 - 3,2 Temperatura: 18 - 20°C	5 hL vinho SO ₂ total : < 40 mg/L pH : 3,2 Temperatura: 18 - 20°C
ETAPA SEGUINTE: ENCUBA	
quando a FML 2/3 terminar	quando 2/3 da FML terminar
100 hL de vinho Temperatura: 18 - 20°C	100 hL vinho Temperatura : 18 - 20°C