

INOFLORE

BACTERIA

Bactérias de inoculação directa

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

INOFLORE é uma preparação bacteriana hidrolisada que permite efectuar a fermentação maloláctica dos vinhos que pode ser incorporada directamente no vinho sem reactivação.

A inoculação da população é da ordem de 3×10^6 UFC/mL. A taxa de sobrevivência das bactérias durante a inoculação é elevada, o que permite um início rápido e um controlo da fermentação maloláctica.

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

Condições para um bom desenvolvimento da fermentação maloláctica:

- Açúcares reductores : < 2 g/L
- PH : > 3,20
- SO₂ total : < 40 mg/L
- SO₂ livre : ausência
- Álcool : tolerância até 14% vol.

MODO DE UTILIZAÇÃO E PRECAUCOES DE EMPLEO

INOFLORE deve ser adicionado no fim da fermentação alcoólica após trasfega.

Retirar o saco de bactérias do frigorífico ou do congelador 30 minutos antes da sua utilização. Uma vez aberta a embalagem, repartir a preparação pela superfície do vinho. O pó re-hidrata-se instantaneamente.

De seguida, homogeneizar efectuando uma remontagem com uma bomba.

Manter uma temperatura de 18/22°C até ao fim da fermentação maloláctica.

CARACTERISTICAS

- População viável : > $2 \cdot 10^{11}$ UFC/g

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

INOFLORE deve ser conservado no frio.

O pó mantém as suas características pelo menos 2 anos, após a data de produção se for conservado a - 18°C e pelo menos 6 meses se for conservado a + 4°C.

Pelo contrário, um saco aberto deve ser utilizado imediatamente porque o pó liofilizado é higroscópico e as bactérias perdem muito rapidamente a sua actividade.

- Existem sacos para inocular 2,5 hL, 25 hL, 250 hL de vinho.

O acondicionamento em sacos de alumínio permite conservar as bactérias ao abrigo do oxigénio e da humidade.