

EXTRAFLORE DENSITY™

BACTÉRIAS

MBR process
direct inoculation

Bactérias enológicas com inoculação direta.
Dê volume aos seus vinhos

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

EXTRAFLORE DENSITY™ é uma bactéria enológica proveniente de um programa iniciado na Borgonha com o Instituto Francês da Vinha e do Vinho com vista a selecionar *Denococcus oeni* resistentes às condições físico-químicas desfavoráveis e de interesse para a indústria vinícola. Provou ser muito robusta em condições de vinificação limitantes (álcool elevado, pH reduzido, ácido málico muito reduzido) e é, portanto, adequada para vinhos de cores e origens muito diversas. Pode ser incorporada diretamente no mosto ou no vinho sem reativação.

EXTRAFLORE DENSITY™ contribui para o volume e amplitude na boca dos vinhos, favorecendo a expressão de uma estrutura de qualidade. Assim, ela é muito adequada para a elaboração de vinhos provenientes de vindimas de maturidade ligeiramente insuficiente, assim como para a valorização dos grandes vinhos.

IMPLEMENTAÇÃO E PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dosagem : Utilizar uma saqueta para inocular o volume em hL indicado. Diminuir a dosagem, transplantar ou efetuar fermentações diminui os desempenhos da bactéria.

Inoculação bacteriana com ou sem reidratação :

- **Sem reidratação :** Abrir a saqueta e adicionar as bactérias diretamente no mosto/vinho pela parte superior da cuba (mosto branco/rosé ou vinho) ou durante uma remontagem, de preferência sob a tampa do bagaço se este se tiver formado (vindima de tinto).
- **Com reidratação :** Para uma melhor homogenização, reidratar a embalagem de bactérias enológicas selecionadas em 20 vezes o seu peso de água não clorada a 20 °C para um tempo máximo de 15 minutos. Adicionar a suspensão diretamente no mosto/vinho.
- Em seguida, garantir uma distribuição homogénea de bactérias na massa de mosto/vinho ou uva.
- Estabilizar o vinho uma vez terminada a fermentação malolática (FML).

Precauções adicionais em caso de utilização em co-inoculação (no início da fermentação alcoólica) :

- Inocular o mosto em leveduras enológicas selecionadas de acordo com as instruções anteriores.
- SO₂ total recomendado < 50 mg/L. Inocular as bactérias desde o início da fermentação (sem aguardar pela diminuição da densidade). Em caso de sulfitação entre 5 e 8 g/hL, adiar a inoculação durante 48 horas no mínimo após a adição de fermento.
- A temperatura deve permanecer inferior a 26 °C quando são atingidos 10 % de álcool.
- É recomendada uma nutrição levuriana orgânica em vez de mineral.
- Seguir a degradação do ácido málico e a acidez volátil. Se ocorrer a FML durante a FA e for observado um aumento não habitual da acidez volátil, estabilizar com lisozima (150 - 200 mg/L), ou Bactiless™ (20 - 50 g/hL) ou SO₂ (1 - 2 g/hL).

CARACTERÍSTICAS

- Espécie : *Denococcus oeni*.
- População : > 1,10¹¹ UFC/g.
- Tolerância ao pH : > 3.15.
- Tolerância ao álcool : até 16 % vol. (vinhos tintos) e 13,5 % vol. (vinhos brancos).
- Tolerância ao SO₂ : até 55 mg/L de SO₂ total (vinho tintos) ou 30 mg/L (vinhos brancos).
- Gama de temperaturas toleradas: entre 18 e 27 °C. Não exceder 24 °C desde que etanol > 10 % vol. Em caso de etanol elevado (> 14 % vol.), privilegiar uma inoculação entre 17 e 20 °C.
- Em caso de conjugação de condições difíceis, estas gamas de tolerância (pH, álcool, SO₂, temperatura) são mais limitadas.
- Cinética de FML : muito rápida.
- Produção de diacetil : fraca.
- Produção de acidez volátil : fraca.
- Sem produção de aminas biogénicas.
- Bactéria fenóis-negativa : não produz fenóis voláteis nem os seus precursores.
- Muito boa compatibilidade com a co-inoculação

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

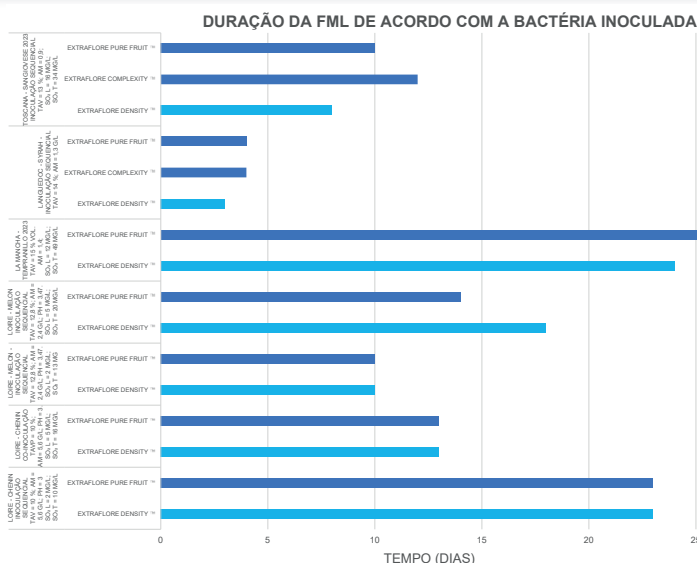
Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

A informação contida nesta ficha técnica é a que se encontra actualmente disponível. No entanto não impede, que os utilizadores tomem as suas próprias precauções e possam realizar os seus próprios ensaios. Toda a regulamentação em vigor deve ser minuciosamente observada.

EXTRAFLORE DENSITY™

EXTRAFLORE DENSITY™, uma robustez validada

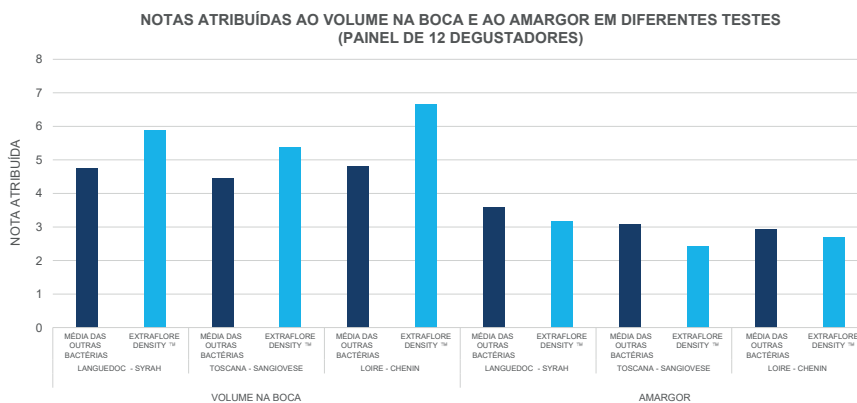


EXTRAFLORE DENSITY™ conseguiu superar o desafio das condições limitantes nos vários testes com que foi confrontado, tanto em vinho branco como em vinho tinto.

Destaca-se nomeadamente por uma forte resistência ao etanol nos vinhos concentrados, mas sobretudo pela sua melhor capacidade de desenvolvimento nos vinhos com teores muito reduzidos de ácido málico, conhecidos por serem recalitrantes para a ativação da fermentação malolática.

EXTRAFLORE DENSITY™ contribui para a melhoria do volume na boca dos seus vinhos

Durante experimentações em campo, **EXTRAFLORE DENSITY™** melhorou significativamente as percepções gustativas dos vinhos relativamente a outras bactérias. Quer seja através da sua propensão a diminuir o amargor e a verdura, ou ainda a evidenciar a untuosidade e a densidade na boca, esta seleção direciona os vinhos para novos consumidores, à procura de sensações menos agressivas e mais suaves.



EXTRAFLORE DENSITY™ sublinha a complexidade frutada

EXTRAFLORE DENSITY™ consome tardiamente o ácido cítrico e, como tal, produz apenas uma quantidade moderada de diacetil, contribuindo assim para a complexidade aromática dos vinhos sem cobrir o frutado.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Doses para 25 e 100 hL.

EXTRAFLORE DENSITY™ deve ser conservado no frio. O pó mantém as suas características pelo menos 36 meses após a data de produção se for conservado a -18 °C (o que corresponde ao seu DLUO) e no mínimo 18 meses no caso de um armazenamento a +4 °C.

As embalagens seladas podem ser entregues e armazenadas durante três semanas à temperatura ambiente (< 25 °C) sem perda significativa de atividade e eficácia.

No entanto, uma saqueta aberta deve ser usada imediatamente porque o pó liofilizado é higroscópico e as bactérias perdem a sua atividade muito rapidamente.