

OENOLACTIC KIT

BACTERIA DE UN PASO, CONDICIONES DIFÍCILES

DESCRIPCIÓN

Desde GRUPO DOLMAR presentamos OENOLACTIC KIT, bacteria *Oenoccus Oeni* obtenida a partir de un específico sistema de producción que pre-aclimata las bacterias antes de ser liofilizadas.

Esta característica hace de OENOLACTIC KIT una bacteria de fácil aclimatación al medio con el consiguiente arranque rápido de la fermentación maloláctica, evitando de esta manera el desarrollo por parte de otras bacterias así como el riesgo de posibles subidas de acidez volátil.

OENOLACTIC KIT se ha seleccionado por ser la bacteria óptima para trabajar en condiciones difíciles como pH <2,90, grado alcohólico 14,5% vol y temperatura 16 – 21 °C, siendo óptima la fermentación a 16 °C

OENOLACTIC KIT presenta junto a la bacteria un activador específico para ésta. Sabemos que las bacterias tienen más afinidad por determinados aminoácidos, por lo que, tras un riguroso estudio, el kit OENOLACTIC presenta el cóctel más adecuado para la nutrición de la misma.

La utilización de OENOLACTIC KIT lleva a la obtención de vinos más afrutados, más frescos y con menor producción de aromas lácticos, características cada día más buscadas. También permite adelantar la fermentación maloláctica, imprescindible para vinos de lanzamiento rápido en el mercado.

OENOLACTIC no presenta la enzima descarboxilasa, que cataliza el paso de aminoácidos a aminas biógenas.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

- Nivel de SO₂: el Total no podrá exceder de 50 mg/l y el Libre tendrá que ser inferior a 10 mg/l.
- Azúcares residuales inferiores a 5 g/l
- pH superior a 2,9
- Temperatura óptima de trabajo: 16 °C
- Grado alcohólico: < 14,5 % vol.

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

Los datos dados son para una inoculación de 50 hl de vino; para la dosis de 250 hl, multiplicar los volúmenes por 5.

- **Rehidratación:** Diluimos el contenido del activador en 5 litros de agua potable a una temperatura de entre 18 – 25 °C, añadimos la bacteria y la dejamos rehidratarse durante 20 minutos.
- **Aclimatación:** Mezclamos la preparación anterior con 5 l de vino con un pH superior a 3,5 que esté a una temperatura de entre 17 y 21 °C. Mantener entre 18 y 24 horas.
- **Incorporación al vino:** Incorporamos el preparado a los 50 hl de vino a fermentar. Mantenemos la temperatura entre 16 y 21 °C, siendo la óptima a 16 °C. Controlamos la bajada de ácido málico cada 2 o 4 días.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Pueden conservarse durante 12 meses a 4 °C, o bien durante 18 meses a -18 °C.

PRESENTACIÓN

Dosis de 50 y 250 hl.

