Consigli per una FERMENTAZIONE MALOLATTICA DI SUCCESSO

Una sicurezza per l'enologo

La fermentazione malolattica è spesso considerata come il semplice processo di conversione dell'acido malico in acido lattico operato da batteri della specie *Oenococcus oeni*. In realtà, utilizzando il giusto ceppo, la fermentazione malolattica rappresenta l'ultima possibilità per ridurre le note erbacee, esaltare l'aroma fruttato, aumentare la complessità aromatica e migliorare l'equilibrio e la struttura del vino.

QUALI SONO I RISCHI DI UNA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SPONTANEA?

La FML spontanea può portare alla comparsa di difetti come ad esempio odori di yogurt, rancido, sudore, fiammiferi bruciati e persino frutta marcia. Un'altra possibile spiacevole conseguenza della FML spontanea è la produzione di amine biogene, sostanze pericolose per la salute dell'uomo e il cui contenuto massimo nel vino è soggetto a limitazioni in alcuni mercati.
L'uso di ceppi selezionati di *Oenococcus oeni* è garanzia di qualità organolettica e salubrità del vino.

I VANTAGGI CHE OFFRONO I BATTERI ENARTISML

- Fermentazione malolattica garantita anche in condizioni difficili
- Aumento della complessità aromatica
- Riduzione delle note erbacee e aumento dell'aroma fruttato
- Garanzia di salubrità del vino
- Dominanza del ceppo inoculato sulla flora indigena

Fattori principali che influenzano la crescita e la vitalità dei batteri lattici

Parametri principali	Limiti di tolleranza	Range ottimale
Alcool (%v/v)	15	13
pH	<3.1	>3.4
SO_2 Libera (ppm)	15	<8
SO_2 Totale (ppm)	60	<30
Temperatura	<12°C o > 28°C	17-24° C

Come scegliere il ceppo di batteri da usare?

Ogni ceppo ha delle condizioni ideali di sviluppo. È molto importante conoscere le caratteristiche del vino prima di procedere all'inoculo del batterio e verificare che quest'ultimo abbia i requisiti necessari per poter condurre la fermentazione malolattica in quelle specifiche condizioni.

Le specifiche tecniche dei ceppi Enartis

Parametri	EnartisML Silver	EnartisML Uno
Specie	*Oenococcus oeni*	*Oenococcus oeni*
pH tolleranza	>3.1	>3.3
Resistenza alla SO_2 Libera (ppm)	<10	<10
Resistenza alla SO_2 totale (ppm)	<45	<40
Alcool tolleranza (%v/v)	>15	<15
Velocità	Elevata	Elevata
Caratteristiche aromatiche	Aroma pulito, floreale, fruttato e complesso; rispetta l'intensità colorante, migliora struttura, volume ed intensità aromatica.	Non altera l'intensità colorante; rispetta l'aroma varietale e la pulizia olfattiva.

Consigli per una FERMENTAZIONE MALOLATTICA DI SUCCESSO

Quando fare la fermentazione malolattica?

I batteri malolattici possono essere aggiunti al vino in diversi momenti:

24-48 ore dopo l'inoculo del lievito **CO-INOCULO**	Circa 15-20 g/L di zucchero **dalla fine della fermentazione alcolica** **INOCULO SEQUENZIALE**	**Dopo** la fermentazione alcolica **METODO STANDARD**

Una sicurezza per l'enologo

Risparmiare tempo? Ottenere un colore più intenso? Aromi più complessi?

I ceppi selezionati permettono non solo di evitare il rischio di contaminazione da parte di altri microrganismi ma permettono di produrre vini freschi, fruttati, cromaticamente più intensi e risparmiare tempo ed energia!
La strategia migliore è utilizzare il lievito EnartisFerm che agisce in sinergia con EnartisML in funzione dell'obiettivo principale!

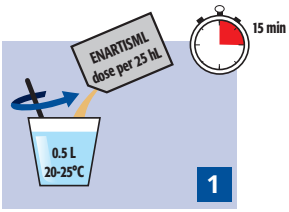
Preparazione e nutrizione dei batteri

Come tutti gli organismi, anche i batteri devono mangiare per sopravvivere, svilupparsi ed essere vitali. I batteri hanno bisogno di una fase di acclimatazione prima di entrare nell'ambiente ostile del vino.

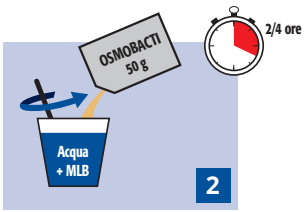
NUTRIFERM OSMOBACTI è un nutriente e un regolatore di pressione osmotica che aiuta il batterio malolattico a sopravvivere alle difficili condizioni di crescita nel vino. Usato al termine della fase di reidratazione e prima dell'inoculo, aumenta il tasso di sopravvivenza delle cellule e di conseguenza permette un più rapido avvio e una più veloce conclusione della fermentazione malolattica.

NUTRIFERM ML è l'attivante specifico per la fermentazione malolattica, apporta polisaccaridi, aminoacidi, micronutrienti, vitamine e cellulosa. L'effetto combinato delle sue componenti stimola la moltiplicazione cellulare, assicura la dominanza del ceppo inoculato sulla flora indigena e riduce sensibilmente la durata della fermentazione malolattica. In condizioni difficili o in caso di arresto fermentativo, il suo impiego può essere determinante per il successo della fermentazione.

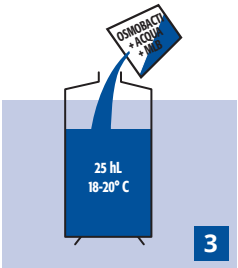
Protocollo di preparazione e inoculo dei batteri maolattici



Reidratare una dose di batteri malolattici per 25 hL in acqua senza cloro a 20-25°C. Mescolare lentamente e attendere 15 minuti.



Aggiungere Nutriferm Osmobacti alla sospensione di batteri. Mescolare e lasciare riposare per 2-4 ore a 18-20°C.



Mescolare la sospensione e aggiungere al vino durante un rimontaggio.

enartis
Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300
Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com