

Bactéria *Oenococcus oeni* destinada à inoculação nos vinhos brancos ácidos. Preparação controlada pelo laboratório de microbiologia do Polo Técnico e Ambiental do CIVC (Epernay, França).

FML EXPERTISE® C é destinada à inoculação nos vinhos brancos com um pH muito baixos, graus alcoólicos médios, tal como os vinhos base para a formação de espuma.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- Tolerância ao pH $\geq 2,9$
- Tolerância ao álcool: no máximo 14 % vol.
- Temperaturas favoráveis à degradação do ácido málico entre 18 e 25°C sendo que a temperatura ideal aconselhada ronda os 20°C.
- Bactéria fenol-negativa: não produz precursores para a produção de etilfenol com *Brettanomyces*.

RECOMENDAÇÕES

Para conseguir uma inoculação bacteriana, temos de prepará-la desde as vindimas:

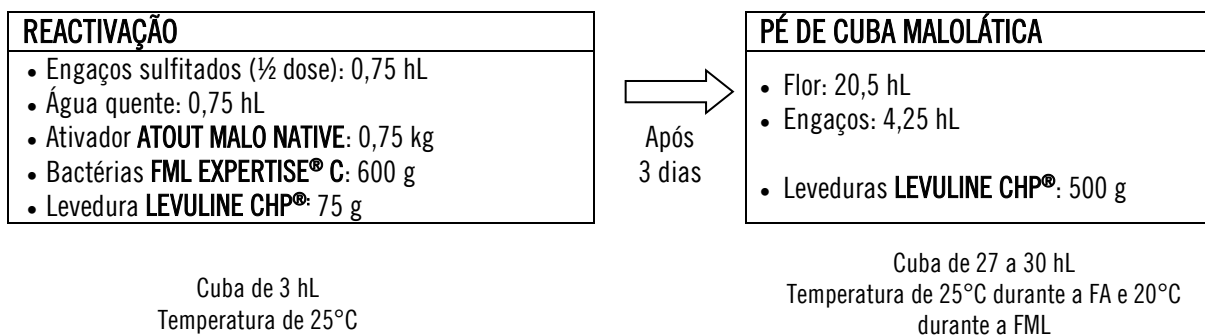
- Sulfitando moderadamente os mostos
- Preparando o pé de cuba a partir dos mostos para conseguir adaptar progressivamente a bactéria ao álcool.
- Mantendo a temperatura da cuba entre 18 e 20°C

PROTOCOLO DE PREPARAÇÃO DE UM PÉ DE CUBA MALOLÁTICO DE UM MOSTO A PARTIR DE FML EXPERTISE® C

A reativação de bactérias no mosto permite adaptar progressivamente os microrganismos ao álcool. O protocolo proposto e desenvolvido pelo CIVC, produz **sucos sulfitados em meia-dose e não chaptalizado, preparando em simultâneo o meio de reativação das bactérias e o vinho que será utilizado no pé de cuba.**

A partir de um mosto completo (flor e engaços) de 25,5 hL não chaptalizado e sulfitado (meia dose):

As etapas de reativação e de « pé de cuba malolático » devem ser realizadas em simultâneo.



A reativação

Num tanque de 3 hL, diluir 0,75 hL de engaços com o mesmo volume de água quente para obter uma temperatura final da mistura de 25°C.

Acrescentar o ativador **ATOUT MALO NATIVE** (0,75 kg), preferivelmente numa dose de água quente, antes da sua incorporação no mosto, para facilitar a sua dispersão. O ativador permite atingir um nível de pH do meio de reativação situado entre 3,2 e 3,5 (e, nessas condições, não será necessário controlar o pH).

Acrescentar diretamente (e sem reidratação prévia) ao meio de reativação 75 g de leveduras **LEVULINE® CHP** e 600 g de bactérias **FML EXPERTISE® C**. Introduzir esses pós salpicando-os e misturando-os.

Manter a temperatura do meio de reativação a 25°C. Após 3 dias, acrescentar o meio de reativação ao pé de cuba (sem controlo analítico).

O « pé de cuba malolático »

O resto do mosto (20,5 hL de flor + 4,25 hL de engaços) é misturado numa cuba de 27 a 30 hL. Este mosto começa a fermentar ao acrescentar 500 g de levedura **LEVULINE® CHP** previamente reidratada numa mistura de mosto e água (1/2 h a 35°C). A temperatura de fermentação do pé de cuba mantém-se a 25°C.

Após 3 dias, o meio de reativação pode ser acrescentado ao pé de cuba. Logo após o final da fermentação alcoólica, a temperatura do pé de cuba deverá ser mantida a 20°C.

Utilização do “pé de cuba”

O “pé de cuba” deve ser utilizado quando a queda da acidez corresponde aos 2/3 da degradação do ácido málico. Este estado confirma-se mediante:

- a análise do ácido málico (teor final próximo de 1,5 g/L);
- ou a queda da acidez total (aproximadamente 1,5 a 2 g H₂SO₄/L em relação àquela do mosto).

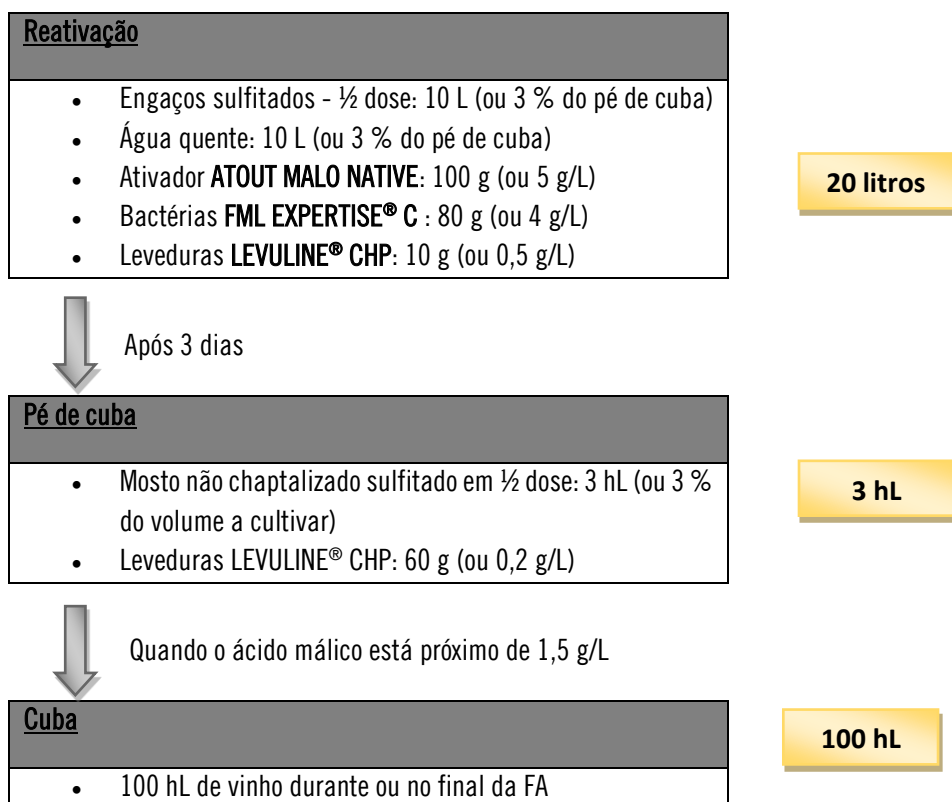
A monitorização analítica do pé de cuba será realizada após 6 dias e, depois disso, a cada dois dias.

Complemento nutritivo específico recomendado por Oenofrance para os vinhos suscetíveis de apresentar carências em nutrientes, indispensáveis às bactérias lácticas (vindima com deficiência em nitrogénio, vindima de uvas botritizadas, mosto muito clarificado, vinhos de chardonnay...): acrescentar 20 a 30 g/hL de **ATOUT MALO BLANC** à cuba, antes do início do cultivo da levedura **FML EXPERTISE® C**.

*Este protocolo de utilização de **FML EXPERTISE® C**, proposto pelo CIVC é específico à elaboração dos vinhos efervescentes. Não hesite em contactar os enólogos consultores Oenofrance para receber este protocolo (Cf. artigo "Fazer uma fermentação malolática sem aquecer" publicada pelo CIVC, na edição de junho de 2009 da revista "Le Vigneron Champenois").*

INSTRUÇÕES PARA O VINHO

Exemplo para 100 hL (ou qualquer volume a partir dos valores em % e em g/L) :



EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- Doses de 50 g.
- Conservação da embalagem original selada: 18 meses a 4°C e 36 meses a -18°C.
- Utilizar imediatamente após a abertura.
- As embalagens seladas poderão ser entregues e armazenadas durante três semanas à temperatura ambiente (< 25°C) sem perda significativa da sua atividade e eficiência.

Produto Danstar
Distribuído por:

 OENOFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenofrance.com

Este documento contém informações baseadas no conhecimento mais atual dos nossos produtos e, por conseguinte, são suscetíveis de evoluir e não constituem um compromisso contratual.