

Bactéria *Oenococcus oeni* para a inoculação direta selecionada pelo Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV), unidade de Beaune.

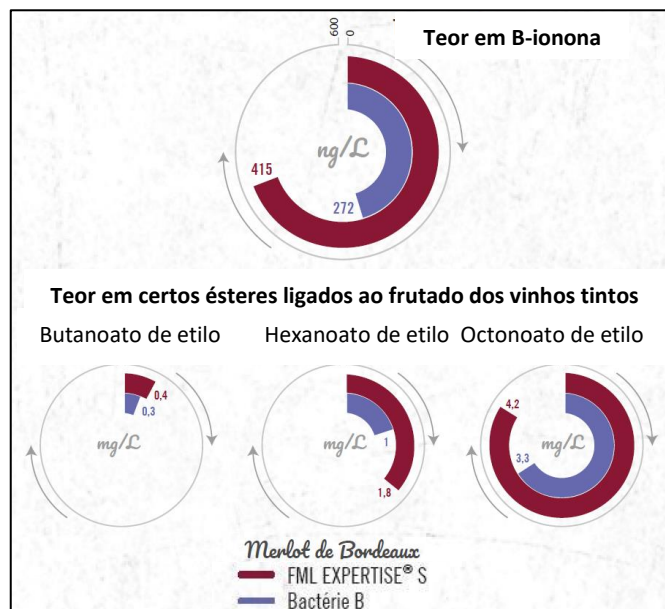
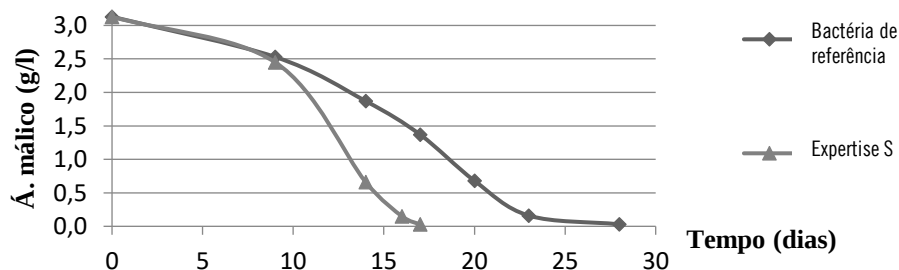
A forma MBR® das bactérias enológicas é um processo específico Lallemend que submete as células a diversos estresses biofísicos. Estes, tornam-nas mais resistentes durante a inoculação direta no vinho ou no mosto. As bactérias enológicas acondicionadas no formato MBR® são robustas e possuem a capacidade de desencadear uma fermentação malolática (FML) fiável e segura.

MBR™ process
direct inoculation

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- Tolerância ao pH $\geq 3,3$
- Tolerância ao álcool: no máximo 14,5 % vol.
- Tolerância ao SO₂ total < 50 mg/L (atenção ao SO₂ molecular em caso de pH baixo)
- Tolerância à temperatura: > 14°C
- Ausência de produção de aminas biogénicas
- Bactéria fenol-negativa: não produz precursores de produção de etil-fenol com *Brettanomyces*
- Baixa produção de acidez volátil
- Co-inoculação possível
- Contribuição sensorial:
 - Produção de diacetilto baixa ou moderada em inoculação sequencial e baixa em co-inoculação.
 - Respeita os aromas varietais com notas a «frutos vermelhos» muito expressivas.

Degradação do ácido málico no Pinot noir - Ensaio IFV
(pH = 3,45 - Alcool = 12,8 % vol. - inoculação sequencial)



INSTRUÇÕES



Utilizar uma embalagem para inocular o volume (em hL) correspondente ao volume indicado na embalagem. Reduzir a dosagem, repicar ou realizar pés de cuba diminui as performances da bactéria.

Inoculação sequencial (no final da fermentação alcoólica)

- **Inoculação direta sem reidratação:** abrir a embalagem e inocular as bactérias diretamente no vinho após o final da fermentação alcoólica no cimo da cuba e misturar para homogeneizar.
- **OU inoculação direta com reidratação:** para uma melhor homogeneização, poderá reidratar a embalagem de bactérias enológicas selecionadas com o equivalente a 20 vezes o seu peso em água, sem cloro a 20°C, durante um período máximo de 15 minutos. Acrescentar a suspensão ao vinho no final da fermentação malolática.

Para estas duas opções:

- Temperatura recomendada: 17 a 25°C para os vinhos tintos - 18 a 22°C com condições limitativas (álcool elevado > 14,5 % vol. ou pH baixo < 3,1 ou SO₂ elevado > 45 mg/L).
- Monitorizar a progressão da fermentação malolática (degradação do ácido málico) cada 2 a 4 dias.
- Estabilizar o vinho quando a fermentação malolática terminar.
- Com condições limitativas (vinhos muito clarificados, pH baixo, SO₂ elevado, grau alcoólico elevados, etc.) : reidratar as bactérias com **ATOUT MALO™ NATIVE** (20 g/hL), antes da inoculação das bactérias e acrescentar ao vinho **ATOUT MALO™ BLANC** para os vinhos brancos ou **ATOUT MALO™ ROUGE** para os tintos (20 g/hL).

Co-inoculação (inoculação das bactérias 24 a 48h após a levedura)

1/ Cultura de arranque de leveduras: reidratar e cultivar as leveduras enológicas selecionadas seguindo as instruções. A utilização de um protetor de levedura é fortemente recomendada.

2/ Inoculação das bactérias de acordo com a sulfitação da vindima: com uma sulfitação < 5 g/hL, esperar 24 horas; com uma sulfitação = 5 - 8 g/hL, esperar 48 horas.

- **Inoculação direta sem reidratação:** abrir a embalagem e inocular as bactérias diretamente no mosto em fermentação durante a remontagem.
- **OU inoculação direta com reidratação:** para uma melhor homogeneização, poderá reidratar a embalagem de bactérias enológicas selecionadas com 20 vezes o seu peso em água, sem cloro a 20°C, até 15 minutos. Acrescentar a suspensão no mosto para fermentar.

Para estas duas opções:

- Garantir uma repartição homogênea.
- Monitorizar e gerir a temperatura que não deverá ultrapassar 30°C durante a inoculação das bactérias enológicas (álcool < 5 % vol.) e abaixo de 27°C quando atingir o nível de 10 % de álcool.
- A adição de nutrientes complexos ou orgânicos no primeiro terço parte da fermentação alcoólica é fortemente recomendada.
- Monitorizar o ácido málico e a acidez volátil. Caso a fermentação malolática ocorra durante a fermentação alcoólica e caso um aumento inabitual de acidez volátil seja observada: acrescentar a lisozima (150 - 200 mg/L) ou um derivado de quitina ou do SO₂.
- Estabilizar o vinho quando a fermentação malolática terminar.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- Doses para 2,5 hL, 25 hL ou 250 hL.
- Conservação da embalagem de origem selada: 18 meses a 4°C e 36 meses a -18°C.
- Utilizar imediatamente após a abertura.
- As embalagens seladas podem ser entregues e armazenadas durante três semanas à temperatura ambiente (< 25°C) sem perda significativa da atividade e eficiência.

Produto Danstar
Distribuído por:

OENOFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 Magenta - France
Tél. : 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.