



ACTI-ML™

Activador para usar en la rehidratación de bacterias enológicas

DESCRIPCIÓN

ACTI-ML™ está constituido a base de levaduras inactivas específicas y celulosa. Estas levaduras inactivas proporcionan importantes factores de crecimiento a las bacterias (especialmente aminoácidos, péptidos, vitaminas y elementos esenciales).

Las levaduras inactivas, junto con la celulosa, pueden ayudar a mantener a las bacterias en suspensión y evitar la influencia de algunos inhibidores.

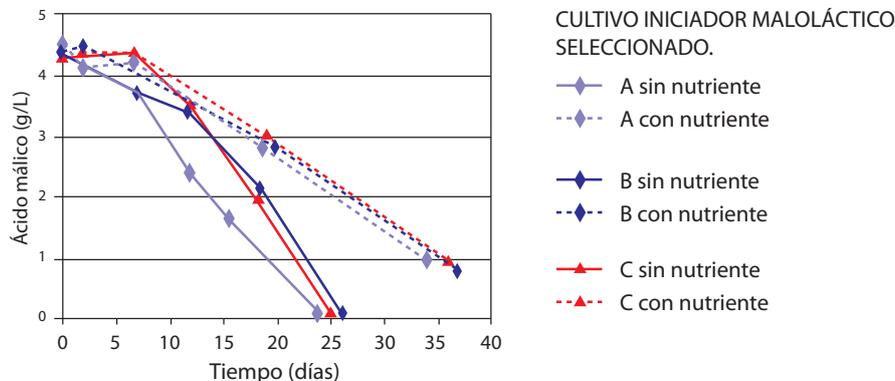


VENTAJAS Y RESULTADOS

El crecimiento y la actividad de las bacterias malolácticas dependen de muchos factores entre los que se encuentran los siguientes:

- Temperatura del vino, nivel de SO₂, pH y contenido en alcohol.
- Presencia de inhibidores como los polifenoles y los ácidos grasos de cadena media.
- Disponibilidad de nutrientes.

Conociendo que estos factores afectan de manera diferente a las diferentes cepas de *Oenococcus oeni*, el equipo de I+D de Lallemand ha formulado ACTIML™ para fortalecer el desarrollo de cepas específicas, como son las Bacterias MBR™, bajo condiciones difíciles.



Cinética de degradación de málico en un vino de Chardonnay (14,1%Vol, SO₂ Total 14ppm y pH 3,3) después de la inoculación directa de un cultivo iniciador maloláctico, con y sin la adición de ACTI-ML™.



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Basándose en estudios recientes, LALLEMAND recomienda el empleo de ACTI-ML™ durante la rehidratación.

Disolver 20 g de ACTI-ML™ en 200 mL de agua limpia a 25 °C y después añadir 1 g de bacteria. Esperar 15 minutos y añadir esta suspensión a 100 L de vino. Cantidades calculadas para algunos volúmenes habituales:

Volumen de vino	Volumen de agua de rehidratación	Gramos de ACTI-ML™	Gramos de bacterias
100 L	200 mL	20 g	1 g
2,5 hL	500 mL	50 g	2,5 g
50 hL	10 L	1 kg	50 g
250 hL	50 L	5 kg	250 g

Si la fermentación maloláctica se volviera lenta o llegara a pararse, una adición adicional de ACTI-ML™ a una dosis de 20 g/hL directamente al vino puede estimular de manera efectiva la continuación de la fermentación.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- ACTI-ML™ en polvo se comercializa en paquetes de 1 kg.
- Almacenado en lugar fresco, seco y en envases cerrados, ACTI-ML™ mantiene su eficacia durante al menos 4 años. Evitar la humedad y la exposición prolongada a altas temperaturas.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

www.lallemandwine.com