



## Il nutriente da usare durante la reidratazione dei batteri malolattici

Lo sviluppo e l'attività dei batteri malolattici dipende da molti fattori, quali:

- temperatura, contenuto di  $SO_2$ , pH e grado alcolico del vino
- presenza di inibitori come polifenoli e acidi grassi a corta catena
- disponibilità di nutrienti

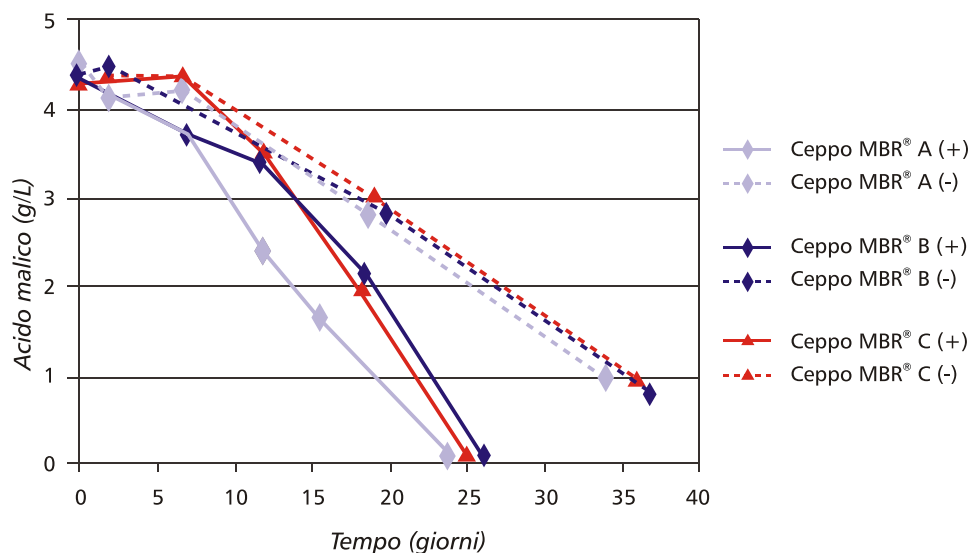
Poichè i ceppi di *Oenococcus oeni* rispondono diversamente ai fattori sopra elencati il gruppo R&D di Lallemant ha messo a punto ACTIML, un nuovo nutriente per proteggere e migliorare le performance fermentative dei batteri malolattici MBR<sup>®</sup> e 1-Step<sup>®</sup> in condizioni difficili.

**ACTIML è un prodotto naturale, ottenuto da una miscela di ceppi specifici di lievito, costituito da pareti cellulari ricche in nutrienti essenziali per i batteri malolattici con aggiunta di cellulosa.**

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Gli aminoacidi, i peptidi, i microelementi e le vitamine presenti in ACTIML sono fondamentali per la nutrizione dei batteri malolattici.
- Il corretto utilizzo di ACTIML permette di ottenere cinetiche di degradazione dell'acido malico più rapide e regolari e favorisce l'espressione aromatica dei vini.
- Le pareti di lievito e la cellulosa facilitano la permanenza in sospensione dei batteri ed adsorbono sostanze che possono inibire la fermentazione malolattica (es. acidi grassi a corta catena).

Cinetica di degradazione dell'acido malico in un vino Chardonnay vendemmia 2003 (alcol 14,1% vol,  $SO_2$  totale 14 ppm, pH 3,3) dopo inoculo diretto di diversi ceppi di batteri malolattici selezionati MBR<sup>®</sup> con (+) o senza (-) aggiunta di ACTIML



## CONSIGLIATO

- ✓ In condizioni chimico-fisiche particolarmente difficili, quali alta gradazione alcolica, SO<sub>2</sub> elevata, temperature e pH bassi (*attenzione: tali fattori agiscono in sinergia!*).
- ✓ Quando il livello di nutrienti nel mosto o nel vino è limitato
- ✓ Quando il lievito usato nella fermentazione alcolica presenta alte esigenze nutrizionali
- ✓ Su vini che notoriamente presentano malolattiche stentate.

### MODALITÀ D'USO

#### Ricerche condotte da Lallemand raccomandano l'utilizzo di ACTIML nella fase di reidratazione dei batteri malolattici!

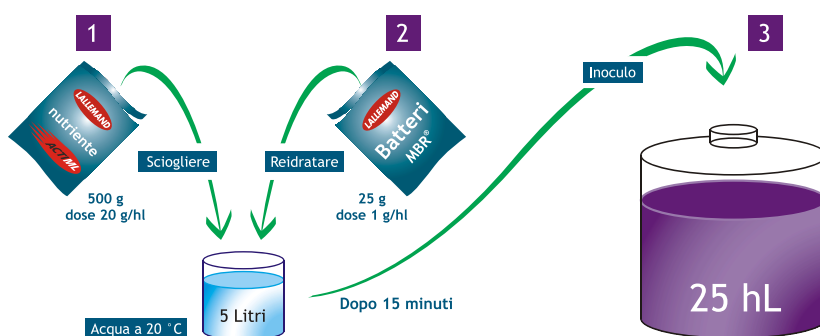
Sciogliere ACTIML in un appropriato volume di acqua minerale non gasata a 20 °C seguendo le proporzioni riportate in tabella, aggiungere i batteri malolattici e mescolare.

Aspettare 15 minuti ed aggiungere la sospensione al vino da trattare.

**La dose consigliata è di 20 grammi per ettolitro di vino da fermentare.**

Vino da trattare	Volume di acqua da utilizzare	Quantità ACTIML	Quantità batteri
25 hl 250 hl	5 litri 50 litri	500 g 5 kg	25 g 250 g

#### Un facile protocollo di utilizzo (batteri MBR®)\*



\* Per le colture malolattiche da acclimatare 1-Step® è consigliato aggiungere ACTIML® direttamente nel vino da inoculare o nella soluzione di acclimatazione immediatamente prima dell'inoculo.

**IMPORTANTE:** Nel caso di una fermentazione malolattica stentata o bloccata, una ulteriore aggiunta di 20 g/hl di ACTIML può stimolare la ripresa della fermentazione.



## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Disponibile in sacchetti in polilaminato da 500 g.
- Conservare la confezione sigillata in ambiente fresco, asciutto e privo di odori.
- Se conservato correttamente il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di tre anni.



**Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini**

LALLEMAND INC. Succ. italiana  
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19  
www.lallemandwine.com

**Prodotto conforme al Codex Œnologique International**

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.