



# BETA CO-INOC™

## *Oenococcus oeni*

## El cultivo de bacterias específicas para co-inoculación

### DESCRIPCIÓN

BETA CO-INOC™, seleccionada de la naturaleza durante el programa Europeo CRAFT sobre la diversidad de bacterias lácticas, es una vigorosa bacteria enológica con un rendimiento eficaz de la fermentación maloláctica (FML) cuando se utiliza en co-inoculación en una amplia gama de condiciones de vinificación.

Producida en forma liofilizada, BETA CO-INOC™ es muy fácil de usar y puede añadirse directamente al mosto en fermentación sin ningún protocolo de rehidratación previo.

BETA CO-INOC™ es compatible con muchas cepas de levadura seleccionadas y muestra un buen rendimiento de la FML. La co-inoculación: cuando el mosto se inocula con bacterias enológicas seleccionadas entre 24 y 48 horas después de la inoculación de la levadura, es una opción eficaz de vinificación. Después de varios años de investigación sobre las bacterias enológicas y el momento de la inoculación, la co-inoculación se reconoce ahora como una práctica segura, simple y muy popular con muchas ventajas para los enólogos.



### VENTAJAS Y RESULTADOS

BETA CO-INOC™ ha sido estudiada y seleccionada por su capacidad de ayudar a incrementar la fruta fresca en vinos blancos y tintos. BETA CO-INOC™ contribuye a realzar el afrutado en vinos tintos y blancos, evitando al mismo tiempo la producción excesiva de ácido acético y diacetilo.

Planifica tu co-inoculación con BETA CO-INOC™, y

- Ahorra tiempo**
  - Completa las fermentaciones antes, en vez de tener que esperar a la inoculación tras la finalización de la fermentación alcohólica o a la fermentación maloláctica espontánea.
  - Aumenta la posibilidad de éxito de FML con condiciones difíciles
- Preserva la calidad**
  - Los vinos son estables más pronto, ayudando a prevenir el desarrollo de *Brettanomyces* y otros microorganismos potencialmente peligrosos
  - Evita o limita la producción de compuestos como el diacetilo, aminas biógenas y otros, que pueden enmascarar el carácter varietal del vino
- Ahorro económico**
  - Una FML temprana supone un ahorro de energía
  - Una FML temprana supone un ahorro de recursos en bodega

### CARACTERÍSTICAS

- Tolerancia al pH > 3,2
- Tolerancia al alcohol: hasta 15% vol
- Tolerancia al SO<sub>2</sub>: hasta 60 mg/L de SO<sub>2</sub> total
- Tolerancia a la Temperatura > 14 °C
- Buena implantación
- Fase de latencia media
- Baja producción de acidez volátil
- No producción de aminas biógenas
- Muy baja producción de diacetilo en co-inoculación
- Bacterias cinamil esterasa negativas: no pueden producir precursores para la producción de etilfenol por *Brettanomyces*



## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Use un sobre para la cantidad correspondiente de hL indicada en la etiqueta. La reducción de la dosis recomendada o la realización de cultivos mixtos u otros métodos de siembra reducirán el rendimiento de las bacterias.

### Co-inoculación (fermentación alcohólica simultánea)

#### 1. Adición de la levadura

Rehidratar la levadura seca seleccionada de acuerdo a las instrucciones. Preferentemente en presencia de un nutriente de rehidratación e inocular el mosto.

#### 2. Adición de la bacteria

Dependiendo de la adición de SO<sub>2</sub> en el estrujado:

- Sulfitado < 5 g/hL: esperar 24 horas
- Sulfitado < 5-8 g/hL: esperar 48 horas
- **Inoculación directa de bacterias sin rehidratación:** abrir el sobre y añadir las bacterias directamente al mosto/vino a fermentar desde la parte superior del depósito (mosto blanco) o durante un remontado (mosto tinto).
- **Inoculación directa con rehidratación:** para una mejor distribución, se puede rehidratar el paquete de bacterias ácido lácticas liofilizadas en 20 veces su peso de agua limpia sin cloro a 20 °C por un máximo de 15 minutos y agregar la suspensión al mosto / vino a fermentar.
  - Adicionar la suspensión al mosto/vino a ser fermentado.
  - Asegurar una buena distribución.
  - Cuidadosamente monitorear la temperatura del mosto, la cual debe ser inferior a 30 °C en la inoculación de la bacteria láctica (alcohol < 5% vol.) y menor a 27 °C cuando el nivel de 10% de alcohol es alcanzado.
  - Se recomienda la adición de nutrientes complejos al 1/3 de la fermentación alcohólica.
  - Monitorear el ácido málico y la acidez volátil.
  - Llenar el volumen total del depósito después de la fermentación alcohólica (FA).
  - Trasegar y estabilizar después de la FML.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Producto en polvo obtenido por liofilización.
- Dosis para 25 hL y para 250 hL.
- Este producto se puede almacenar durante 18 meses a 4 °C y 36 meses a - 18 °C en empaque original sellado. Una vez abierto, el sobre debe usarse inmediatamente.
- Los paquetes sellados pueden ser enviados y almacenados durante 3 semanas a temperatura ambiente (<25 °C) sin pérdida significativa de la viabilidad.

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, este dato hoja no debe considerarse como 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