



LALVIN MCBB™



Oenococcus oeni

Cultivo maloláctico “bomba de mantequilla” para vinos blancos complejos y mantecosos



Proceso MBR™ inoculación directa: Como productor de bacterias lácticas enológicas, Lallemand ha desarrollado un proceso de producción MBR™ específico que somete a las células de la bacteria enológica a diversos estreses biofísicos, haciéndolas capaces de soportar las duras condiciones de la adición directa al vino. Las bacterias lácticas MBR™ acondicionadas que sobreviven son robustas y poseen la capacidad de llevar a cabo una fermentación maloláctica (FML) de manera eficaz.

DESCRIPCIÓN

LALVIN MCBB™ ha sido aislada de la naturaleza durante un programa europeo CRAFT in Fair relativo a la diversidad de bacterias lácticas en el vino.

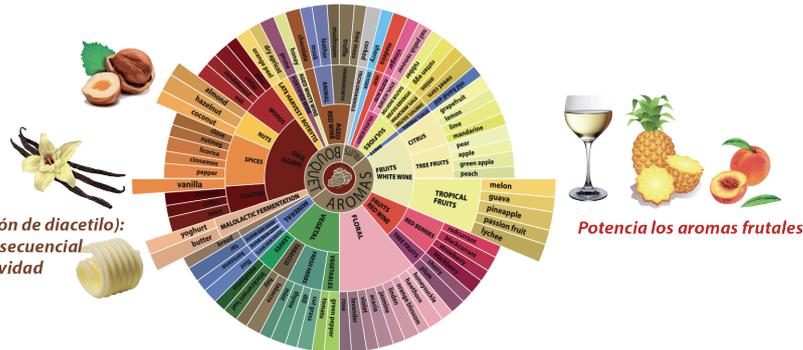
Después de una extensa evaluación, LALVIN MCBB™ fue seleccionada por su capacidad para producir altas concentraciones de diacetilo (notas mantecosas) cuando se inocula al final de la fermentación alcohólica.

Producida con nuestro proceso MBR, LALVIN MCBB™ es una bacteria enológica robusta, capaz de crecer rápidamente y lograr una FML fiable bajo una amplia gama de condiciones de vinos blancos.

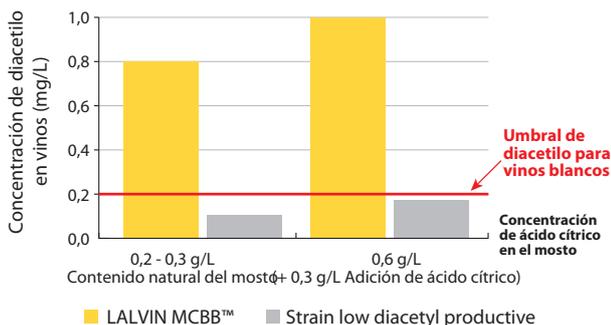


VENTAJAS Y RESULTADOS

Más allá de la bio-desacidificación, LALVIN MCBB™, Cultivo Maloláctico Bomba de Mantequilla, es la herramienta perfecta para producir blancos tradicionales y complejos, bien equilibrados y mantecosos, con un protocolo fácil de usar (inoculación directa sin etapa de rehidratación).



Producción de diacetilo – Vinos Chardonnay



El metabolismo del ácido cítrico hacia el diacetilo es dependiente de la cepa de bacteria, y LALVIN MCBB™ tiene una gran capacidad para sintetizar altas concentraciones de diacetilo.

La producción más alta de diacetilo ocurre cuando LALVIN MCBB™ es inoculado después de la fermentación alcohólica y se puede maximizar si la fermentación maloláctica se realiza a 16-18 °C, a pH bajo y con mínimo contacto con las lías.



CARACTERÍSTICAS

- Tolerancia al pH: $\geq 3,2$
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.
- Tolerancia al SO_2 : hasta 60 mg/L de SO_2 total (preste atención al SO_2 molecular a pH bajo)
- Tolerancia T°: $> 14^\circ C$
- Cinética de FML: rápida a moderada
- Baja producción de acidez volátil
- Bacteria cinamil esterasa negativa: no puede producir los precursores para la producción de fenolespor *Brettanomyces*
- No produce aminos biogénicas
- Alta demanda nutricional: es muy recomendable añadir un nutriente de bacterias para reducir las posibles deficiencias de los vinos blancos

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Use un sobre para la cantidad de hL indicada en la etiqueta. Reducir la dosis o hacer métodos de siembra cruzada u otros métodos reducirán el rendimiento de las bacterias.

Inoculación secuencial (post-fermentación alcohólica)

Inoculación bacteriana: dos opciones

- Inoculación directa sin rehidratación: abrir el sobre y añadir la bacteria directamente al vino al final de la fermentación alcohólica desde la parte superior del depósito.
- Inoculación directa con paso de rehidratación: para una mejor distribución, puede rehidratar el paquete de bacterias enológicas seleccionadas liofilizadas en 20 veces su peso de agua limpia sin cloro a $20^\circ C$ durante un máximo de 15 minutos. Añadir esta suspensión directamente al vino hacia el final de la fermentación alcohólica.
 - Mezclar uniformemente para distribuir uniformemente las bacterias enológicas seleccionadas y minimizar la captación de oxígeno.
 - En condiciones más difíciles, agregue un nutriente específico para bacterias.
 - Monitoree la actividad de fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2 a 4 días.
 - Estabilizar el vino una vez que la fermentación maloláctica (FML) esté terminada.

Rango de temperatura recomendada:

- Vino blanco de 16 a $20^\circ C$.

En condiciones difíciles (alcohol elevado $> 14,5$ vol, ó bajo pH $< 3,1$, ó alto $SO_2 > 45$ ppm): de 18 a $22^\circ C$.

Chequear la actividad de la fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2 a 4 días.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Producto en polvo obtenido por liofilización.
- Disponible en dosis de 25 hL y para 250 hL.
- Una vez abierto, se debe utilizar el sobre de bacterias lácticas inmediatamente.
- Este producto se puede almacenar durante 18 meses a $4^\circ C$ o 36 meses a $-18^\circ C$ en su empaque original sellado.
- Los paquetes sellados se pueden entregar y almacenar durante 3 semanas en temperatura ambiente ($<25^\circ C$) sin pérdidas significativas de viabilidad.

Distribuido por:

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