



# LALVIN MCBB™



*Oenococcus oeni*

## Malolactic Culture Butter Bomb para vinhos brancos complexos e amanteigados



A apresentação MBR™ das bactérias lácticas representa um processo específico da Lallemand que submete as bactérias lácticas a vários fatores de stress biofísicos, tornando-as capazes de resistir às condições adversas da adição direta ao vinho. As bactérias lácticas que sobrevivem ao processo MBR™ são mais robustas e possuem a capacidade de conduzir a FML de forma segura.

### DESCRIÇÃO

LALVIN MCBB™ foi selecionada no âmbito de um projeto Europeu CRAFT sobre a diversidade de bactérias maloláticas enológicas. Após uma extensa triagem a LALVIN MCBB™ foi selecionada como uma estirpe malolática muito eficiente para vinhos brancos, apta para produzir elevadas concentrações de diacetilo (notas amanteigadas) quando inoculada no final da fermentação alcoólica.

Produzido com o nosso processo MBR™, o LALVIN MCBB™ é uma bactéria robusta para vinho capaz de crescer rapidamente e alcançar uma MLF fiável numa vasta gama de condições de vinhos brancos.



### APLICAÇÃO E RESULTADOS

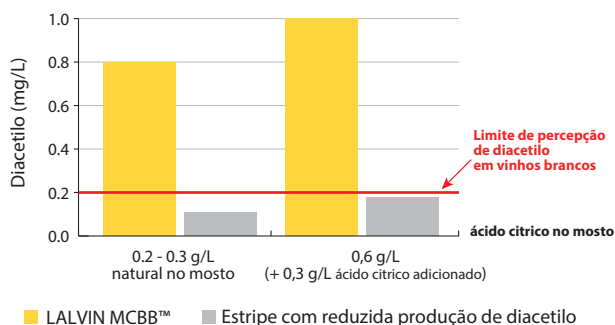
Para além da biodessacificação, LALVIN MCBB™, «Malolactic Culture Butter Bomb», é a ferramenta perfeita para produzir vinhos brancos tradicionais e complexos, bem equilibrados e amanteigados, com um protocolo fácil de usar (inoculação direta sem qualquer passo de reidratação).

*Impacto amanteigado  
(produção de diacetilo):  
Diacetilo em inoculação sequencial  
Aumento de volume e suavidade*



*Realça aromas frutados*

Produção de diacetilo - Vinho Chardonnay



O metabolismo do ácido cítrico através do diacetilo é dependente da estirpe bacteriana e a LALVIN MCBB™ é reconhecida pela sua capacidade de produzir elevadas concentrações de diacetilo. Integrando as desejáveis notas amanteigadas e de noz, a LALVIN MCBB™ contribui para a complexidade, agradável frescura e volume de boca resultando em vinhos brancos muito equilibrados.

A elevada produção de diacetilo ocorre quando a LALVIN MCBB™ é inoculada após a fermentação alcoólica e poderá ser maximizada se a fermentação malolática foi realizada a 16-18 °C com baixo pH e com um contato mínimo com as borras.



## PROPRIEDADES

- pH  $\geq$  3.2
- Álcool  $\leq$  15,5% vol.
- SO<sub>2</sub> Total  $\leq$  60mg/L (atenção ao SO<sub>2</sub> molecular quando o pH é baixo)
- Temperatura > 14 °C
- Cinética FML: Moderada a rápida
- Produção de acidez volátil: Baixa
- Bactéria cinamil esterase negativa: Não produz precursores para a produção de fenóis voláteis pela *Brettanomyces*.
- Produção de aminos biogénicas: Ausente
- Necessidades nutricionais: Elevada É muito importante a aplicação de um nutriente específico para bactérias (ex: OPTIMALO PLUS™) de modo a reduzir possíveis carências em vinhos brancos

## INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Utilizar uma saqueta para a quantidade certa de hL indicada no rótulo. Diminuir a dosagem ou efetuar sementeiras cruzadas ou métodos de lançamento reduzirão o desempenho da bactéria.

### Inoculação sequencial (fermentação pós-alcoólica)

#### Inoculação de bactérias: duas opções

- Inoculação direta da bactéria sem reidratação: Adicionar o conteúdo da saqueta diretamente ao vinho (após o final da fermentação alcoólica) no topo do depósito ou durante uma trasfega e assegurar uma correta homogeneização.
- Inoculação direta da bactéria com reidratação: Para uma distribuição mais eficaz, reidratar o conteúdo da saqueta em 20x o seu peso em água sem cloro a 20 °C durante no máximo 15 minutos. Adicionar a suspensão ao vinho após o final da fermentação alcoólica.
  - Misturar suavemente para homogeneizar a aplicação e minimizar a entrada de oxigénio
  - Em condições difíceis aplicar um nutriente específico para bactérias (ex: OPTIMALO PLUS™).
  - Monitorizar o ácido málico de 2 em 2 dias.
  - Estabilizar o vinho após a realização da FML.

#### Gama de temperatura recomendada:

- Vinhos brancos: 16 a 20 °C.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Produto em pó obtido por liofilização.
- Disponível para 25 hL e 250 hL.
- Este produto pode ser armazenado durante 18 meses a 4 °C e 36 meses a - 18 °C na embalagem original selada. Uma vez aberta, a saqueta deve ser utilizada imediatamente.
- Durante a entrega, as saquetas seladas podem ser mantidas à temperatura ambiente durante 3 semanas (< 25 °C) sem perda significativa de viabilidade.

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS  
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA  
VITICULTURA



LALLEMAND OENOLOGY  
Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

**Soluções biológicas visionárias** - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.