



# MLPrime™

*Lactobacillus Plantarum* per il coinoculo  
Vini con pH  $\geq 3,4$  e SO<sub>2</sub> totale  $\leq 5$  g/hl

## 4 OTTIME ragioni per utilizzare MLPrime™

1

È una coltura starter ad alta attività con elevata capacità di prevalenza sulla microflora indigena

2

Stop al rischio di acidità volatile prodotta dalla flora indigena nel mosto

3

Stop al rischio di deviazioni sensoriali

4

Completa la FML durante la fermentazione alcolica senza alcun rischio di innalzare l'acidità volatile dagli zuccheri

*Metti in pratica il Bio-controllo*

- per ridurre i rischi di aumento dell'acidità volatile
- per proteggere la qualità del tuo vino

## APPLICAZIONI

**MLPrime™** è un *Lactobacillus plantarum* selezionato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza caratterizzato da un'alta attività malolattica senza alcun rischio di produzione di acidità volatile (AV) da glucosio e fruttosio (metabolismo eterofermentante facoltativo). Questa caratteristica fa di **MLPrime™** uno strumento ideale per la gestione della FML, esclusivamente con il coinoculo lieviti-batteri, nei vini a pH  $\geq 3,4$ .

Grazie ad un processo produttivo di nuova concezione che ottimizza l'attività della coltura batterica è stato possibile accorciare sensibilmente la fase di latenza consentendo di degradare velocemente l'acido malico fino a concentrazioni di 3 g/L.

## VANTAGGI

- **MLPrime™** è in grado di:
  - ▶ Consumare rapidamente l'acido malico (in 3-10 giorni, in funzione delle uve e della composizione del mosto) durante la fermentazione alcolica.
  - ▶ Effettuare un controllo precoce dei batteri indigeni ed altri microrganismi contaminanti spesso responsabili di incrementi di AV o altri difetti, soprattutto in condizioni di pH alto.
  - ▶ Limitare i rischi di produzione di acidità volatile. **MLPrime™** non produce acido acetico da glucosio e fruttosio.
  - ▶ Accelerare la stabilizzazione microbiologica del vino (possibilità di solfitare già a fine fermentazione alcolica).
  - ▶ Favorire la stabilizzazione del colore grazie alla minore capacità di ridurre l'acetaldeide rispetto ad altri batteri malolattici.

**Raccomandazioni per la vinificazione di uve passite**  
Vista l'elevata porzione di massa solida, è consigliabile inoculare **MLPrime™** nella parte bassa della vasca (da sotto). E' possibile ritardare l'inoculo fino a quando non sia presente una sufficiente frazione liquida.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO

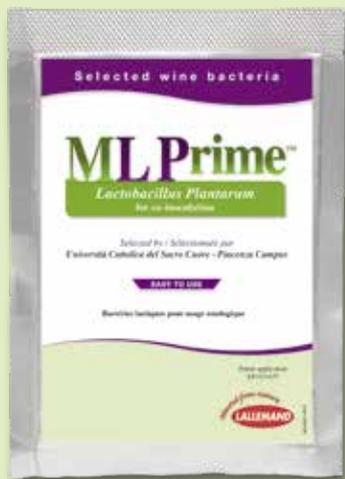


SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Da utilizzare solo in coinoculo (nel mosto dopo 24 ore dall'inoculo dei lieviti)
- Tolleranza al pH  $\geq 3.4$
- Contenuto di acido malico degradabile  $\leq 3$  g/L
- Range di temperatura: mantenere 20-26 °C fino al termine del consumo dell'acido malico
- Tolleranza alla SO<sub>2</sub>: fino a 50 mg/L di SO<sub>2</sub> totale (aggiunta in pigiatura)
- Fase di latenza breve
- Cinetica di FML molto rapida
- Non produce acido acetico da glucosio e fruttosio (metabolismo eterofermentante facoltativo)
- Non produce ammine biogene
- Attività cinnamil esterasi negativa: non libera precursori degli etilfenoli dagli acidi idrossicinnamil-tartarici
- Degradazione limitata dell'acido citrico: produzione di diacetile da bassa a nulla.
- Impatto positivo sull'intensità colorante del vino
- Leggero incremento di acido lattico rispetto ai vini non trattati con **MLPrime**

## MODALITÀ DI UTILIZZO

### ESCLUSIVAMENTE IN COINOCULO



**MLPrime** ha un comportamento diverso da *O. oeni* in quanto non ha capacità di crescere e non mantiene una vitalità di lunga durata nel vino. Pertanto si consiglia di:

- ▶ rispettare il corretto dosaggio (250 g per 25 hl, 1 kg per 100 hl) per una FML efficace.
- ▶ rispettare la finestra di applicazione consigliata (T°, pH e momento di inoculo) per un risultato sicuro. Non inoculare se T° < 20 °C.
- ▶ non è raccomandata l'aggiunta di vino con residui di acido malico alla vasca precedentemente inocolata con **MLPrime**.

**Importante:** evitare aggiunte di SO<sub>2</sub> superiori ai 50 mg/L al momento della pigiatura.

### 1/ Inoculo del lievito

Reidratare il lievito secco attivo seguendo le istruzioni riportate nella confezione; è consigliato l'utilizzo di protettori per la reidratazione. Inoculare il lievito dopo acclimatazione alla T° del mosto se necessario ( $\Delta T^\circ \leq 10^\circ \text{C}$ ).

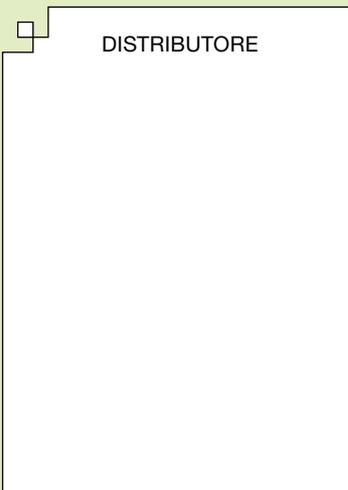
### 2/ Aggiunta dei batteri

Attendere 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti prima di aggiungere i batteri.

- Aprire il sacchetto dei batteri:
  - aggiunge i batteri direttamente al mosto a T° tra 20°C-26°C.
  - oppure, per una migliore distribuzione, sciogliere i batteri velocemente in un mix di mosto ed acqua potabile (1 L di acqua + 1 L di mosto per la confezione da 25 hl; 5 L di acqua + 5 L di mosto per la confezione da 100 hl). E' importante che i batteri entrino rapidamente in contatto con il mosto.
- Monitorare e mantenere la T° tra 20°C e 26°C durante la fermentazione alcolica e quella malolattica. Evitare T° < 20°C e T > 26°C.
- Effettuare almeno un rimontaggio al giorno, in caso di vinificazione tradizionale.
- Monitorare la degradazione dell'acido malico ogni 2 giorni.

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Prodotto in polvere ottenuto da liofilizzazione. Disponibile in buste per il trattamento di 25 hl e 100 hl.
- Una volta aperta la confezione, utilizzare immediatamente.
- In confezione integra il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4°C e per 36 mesi a -18°C.
- Le confezioni sigillate possono essere trasportate e conservate per 3 settimane a temperatura ambiente (< 25°C) senza significative perdite di vitalità.



Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture