

Batteri selezionati

Oenococcus oeni

SICURO E ALTAMENTE EFFICACE

O-MEGA™



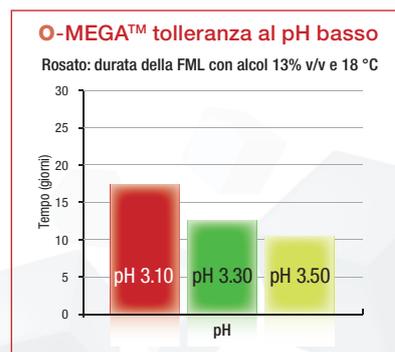
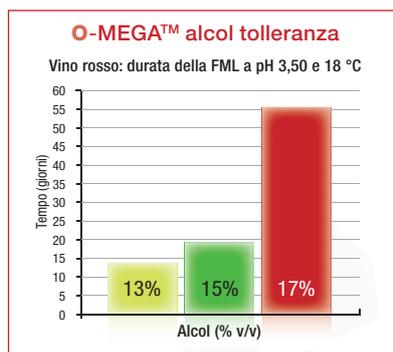
Le colture malolattiche MBR® sono sottoposte ad uno specifico processo di preadattamento della biomassa che stimola i batteri a sviluppare una parete cellulare resistente alle condizioni avverse presenti nel vino, permettendo perciò un inoculo più facile e diretto. I batteri MBR® abbinano sicurezza di risultato, e massima semplicità di utilizzo anche in condizioni difficili.

APPLICAZIONI

O-MEGA™ è stato isolato e selezionato nel sud della Francia dall'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) per la sua capacità di portare a termine la fermentazione malolattica (FML) in un'ampia gamma di applicazioni. **O-MEGA™** è un ceppo altamente affidabile che tollera condizioni di pH bassi ed alte gradazioni alcoliche; l'acclimatazione allo stress attuata durante la produzione (processo MBR®) permette di inoculare questo batterio direttamente nel vino senza ulteriori acclimatazioni in cantina. **O-MEGA™** esalta il carattere fresco e fruttato dei vini bianchi, rossi e rosati ed aiuta a stabilizzare il colore nei vini rossi grazie alla lenta degradazione dell'acetaldeide.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Tolleranza al pH ≥ 3.1
- Tolleranza all T° $\geq 14^{\circ}\text{C}$
- Tolleranza all'alcol: fino a 16% v/v (può tollerare fino a 17% v/v in condizioni favorevoli).
- Tolleranza alla SO₂: fino a 60 mg/L di SO₂ totale, 0,4 mg/L di SO₂ molecolare
- Buona capacità di impiantazione – fase di latenza breve
- Cinetica della FML: rapida



- Intensità colorante elevata
- Nessuna produzione di ammine biogene
- Produzione di acidità volatile molto bassa
- Batterio molto efficace in caso di coinoculo
- Degradazione dell'acido citrico ritardata: produzione di acidità volatile e diacetile molto bassa (nessun aroma lattico o burrato)
- Basse esigenze nutrizionali. In caso di condizioni difficili consigliamo l'uso di un nutriente specifico:
 - nei vini bianchi e rosati per evitare carenze di amminoacidi ed assicurare una buona crescita dei batteri selezionati
 - nei vini rossi strutturati per evitare carenze di amminoacidi ed aumentare la resistenza verso alcune frazioni polifenoliche inibitrici

ISTRUZIONI PER L'USO

INOCULO DIRETTO SENZA REIDRATAZIONE

- Aprire il sacchetto e aggiungere i batteri senza reidratarli, prima o durante un rimontaggio:
- In fermentazione: direttamente nel mosto durante un rimontaggio (coinoculo)
- Direttamente nel vino a fine fermentazione alcolica o nelle fasi post-fermentative

INOCULO SEQUENZIALE (POST-FERMENTAZIONE ALCOLICA)

Per facilitare la dispersione dei batteri nel vino:

- Reidratare il pacchetto dei batteri congelati in 20 parti d'acqua non clorata a 20°C per massimo 15 minuti.
- Aggiungere la sospensione direttamente nel vino. Effettuare un'agitazione o un rimontaggio al chiuso per distribuire uniformemente i batteri e minimizzare l'apporto di ossigeno. In condizioni difficili, aggiungere un nutriente specifico per batteri lattici
- Controllare la degradazione dell'acido malico ogni 2-4 giorni.
- Stabilizzare il vino a FML conclusa.

Intervallo di temperatura raccomandato:

- Vino bianco/rosato: 16°C - 20°C
- Vino rosso: 17°C - 25°C

In condizioni più difficili (alcol > 15% v/v; pH ≤ 3,1; SO₂ > 45ppm): 18°C - 22°C.

COINOCULO (INOCULO DEI BATTERI NEL MOSTO)

1) Aggiunta del lievito

Reidratarre i lieviti secchi attivi secondo le istruzioni ed inoculare nel mosto. Acclimatare i lieviti alla temperatura se $\Delta T \geq 10$ °C

2) Aggiunta dei batteri

In funzione della quantità di SO₂ aggiunta alla pigiatura:

- ≤5 g/hl (<50 ppm di SO₂ aggiunta): attendere 24 ore dall'inoculo del lievito prima di aggiungere i batteri.
- 5-8 g/hl (50-80 ppm di SO₂ aggiunta): attendere 48 ore dall'inoculo del lievito prima di aggiungere i batteri.
- Verificare l'effettivo inizio della fermentazione, altrimenti attendere.
- Reidratare il pacchetto dei batteri congelati in 20 parti d'acqua non clorata a 20°C per massimo 15 minuti. Aggiungere la sospensione al mosto in fermentazione.
- Distribuire i batteri nella massa con un'agitazione evitando un apporto eccessivo di aria
- Monitorare la T° di fermentazione: non superare i 30°C al momento dell'inoculo dei batteri lattici ed i 27°C con alcol ≥ 10% v/v.
- Si raccomanda un'aggiunta di un nutriente complesso ad 1/3 della FA.
- Controllare la temperatura, l'acido malico e l'acidità volatile da metà fermentazione alcolica in avanti.
- Colmare il serbatoio dopo la FA, travasare e stabilizzare il vino dopo la FML.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Disponibile in buste da 2,5, 25 e 250 grammi per l'inoculo di 2,5, 25 e 250 hl di mosto o vino
- Una volta aperta, la confezione deve essere usata immediatamente.
- Il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4°C e 36 mesi a -18°C nella confezione originale sigillata.
- Le confezioni sigillate possono essere trasportate e conservate per qualche settimana a temperatura ambiente (< 25°C) senza significative perdite di vitalità.



DISTRIBUTORE

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.

Maggio 2014.