

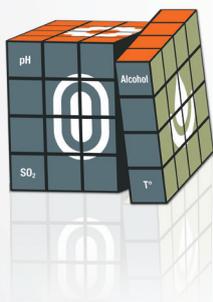


E L I O S

ALTO™



1-Step® è una particolare tecnica di produzione che consente di ottenere una coltura di batteri malolattici ad elevata efficacia, capace di avviare la fermentazione malolattica sia nei vini rossi che bianchi in un ampio range di condizioni enologiche. I batteri 1-Step® necessitano di una breve fase di acclimatazione prima del loro inoculo nel vino. Per questo il kit 1-Step® è costituito da due sacchetti, uno contenente i batteri del ceppo specifico ed un altro con l'attivatore da utilizzare nella fase di acclimatazione.



## APPLICAZIONI

ICV Elios Alto™ è il nuovo ceppo di batteri malolattici selezionato e testato dal Gruppo ICV® nella zona della Languedoc-Roussillon. Elios Alto™ è stato scelto per le sue capacità di portare a termine la fermentazione malolattica anche in condizioni poco favorevoli quali vinificazione in bianco o in rosato, termovinificazione, alcol potenziale elevato e presenza di SO<sub>2</sub> libera. I vini inoculati con Elios Alto™ sono più freschi e aromatici (sentori di frutta rossa e marmellata nei rossi, albicocca e frutta sciropata nei bianchi e rosati) con una piacevole morbidezza gustativa.

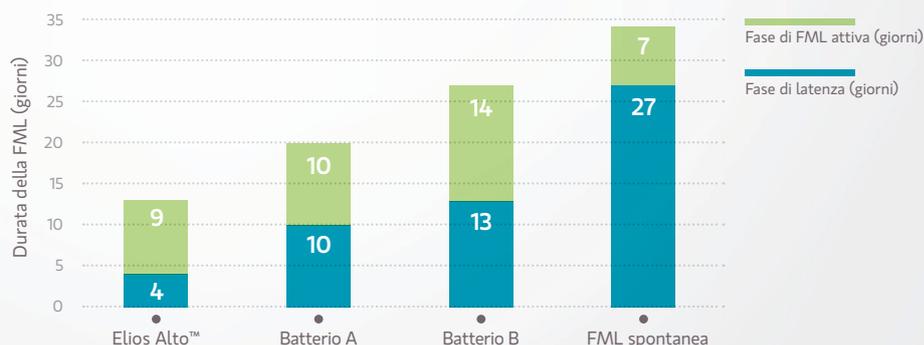
L'ottima capacità di impiantazione di questo batterio nei mosti e nei vini limita la crescita di microrganismi indesiderati (*Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*), assicurando una corretta evoluzione del vino con minori rischi di comparsa di deviazioni organolettiche indesiderate.

Elios Alto™ è un nuovo strumento adatto a gestire con efficacia, rapidità e in tutta sicurezza le problematiche connesse con l'imprevedibilità del risultato tipica delle FML gestite in modo spontaneo.

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Tolleranza al pH: > 3.2
- Alcol tolleranza: fino a 15,5 % vol.
- Tolleranza alla SO<sub>2</sub>: fino a 50 mg/L di SO<sub>2</sub> totale
- Temperatura: > 15°C
- Basse esigenze nutrizionali
- Buona capacità di impiantazione, breve fase di latenza
- Cinetica fermentativa: rapida
- Possibilità di utilizzo in coinoculo ed inoculo post-alcolico (vedi pagina seguente)
- Bassa produzione di acidità volatile
- Nessuna produzione di amine biogene
- Elevata capacità di consumo dell'acetaldeide durante e al termine della FML: possibile riduzione della SO<sub>2</sub> impiegata
- Bassa produzione di diacetile (meno aromi lattici-burrati)

Alcuni fattori chimico-fisici del vino limitanti per i batteri (pH, T°, alcol, SO<sub>2</sub>) funzionano in sinergia. I valori indicati nelle schede tecniche si riferiscono ad un solo fattore inibente.



**Durata della FML: Elios Alto™ a confronto con diversi ceppi di batteri selezionati ed una FML spontanea**

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Inoculo sequenziale (post-fermentazione alcolica)

	Punto 1A	Punto 2
1-Step® kit	Volume di acqua potabile (L)	Volume di vino (L)
per 25 HL	2,5	2,5
per 250 HL	25	25

- 1A.** Sciogliere l'attivatore della confezione in acqua potabile (temperatura tra 18 e 25 °C).
- 1B.** Aggiungere i batteri alla soluzione preparata in precedenza. Mescolare delicatamente. Attendere 20 minuti.
- 2.** Aggiungere un uguale volume di vino ai batteri reidratati. Parametri del vino per una buona acclimatazione: pH  $\geq$  3,5, SO<sub>2</sub> totale < 45 ppm, no SO<sub>2</sub> libera, temperatura tra 18 e 25°C. Attendere 24 ore. Se il contenuto di acido malico è < 1,2 g/L ridurre l'acclimatazione a 12 ore.
- 3.** Mescolare ed aggiungere la precoltura acclimatata alla massa di vino da inoculare. Omogeneizzare la massa con un rimontaggio al chiuso.

#### TEMPERATURE RACCOMANDATE:

- Vini bianchi e rosati: da 16 a 20° C.
- Vini rossi: da 17 a 25° C.
- In condizioni limitanti (alcol > 14,5 v/v, pH  $\leq$  3,2, SO<sub>2</sub> tot. > 45 ppm): 18-22 °C

### Coinoculo (inoculo dei batteri nel mosto)

I batteri 1-Step® possono essere utilizzati con successo anche in coinoculo (inoculo dei batteri 24 ore dopo l'aggiunta del lievito). Verificare il corretto avvio della fermentazione alcolica, altrimenti attendere prima di iniziare la procedura.

1-Step® kit	Volume di acqua potabile (L)
per 25 HL	2,5
per 250 HL	25

- 1A.** Sciogliere l'attivatore della confezione in acqua potabile (temperatura tra 18 e 25 °C).
- 1B.** Aggiungere i batteri alla soluzione preparata in precedenza secondo le proporzioni riportate in tabella. Mescolare delicatamente. Attendere al massimo 2 ore.
- 2.** Aggiungere i batteri reidratati al mosto 24 ore dopo l'inoculo del lievito.
- 3.** Controllare il consumo dell'acido malico e l'acidità volatile ogni 2-4 giorni.

#### TEMPERATURE RACCOMANDATE:

Monitorare la T° del mosto, che dovrà essere inferiore a 30 °C al momento dell'inoculo dei batteri (alcol <5% vol.) e inferiore 27 °C con alcol  $\geq$  10% v/v.

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Disponibile in kit per l'inoculo di 25 o 250 hl di mosto o vino.
- Una volta aperta, la confezione deve essere usata immediatamente.
- L'attivatore ed i batteri liofilizzati non possono essere utilizzati separatamente.
- 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.

*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.*

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.

Gennaio 2016