

PN4



Coltura selezionata di batteri malolattici *Oenococcus oeni* da acclimatare

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.

Il ceppo PN4

Il ceppo di batteri malolattici PN4 è stato isolato durante un importante progetto di ricerca che ha coinvolto l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il gruppo Cavit e Lallemand.

Il progetto ha permesso di scegliere il ceppo PN4 tra 350 ceppi di batteri, isolati in cantine trentine, sulla base dei risultati ottenuti in numerose prove di vinificazione sperimentali e industriali.

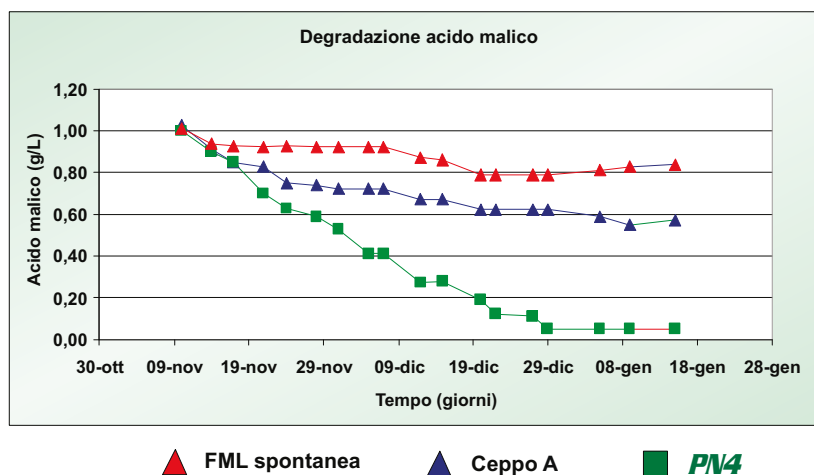
PN4 è in grado di degradare l'acido malico anche in condizioni particolarmente difficili quali: pH bassi (>3.0), elevate concentrazioni alcoliche (fino a 15.5% vol.) e alti tenori di SO₂ totale (50-60 ppm).

Le prove svolte in diverse realtà viticole italiane e del mondo (Germania, Francia, Spagna e USA) hanno confermato le potenzialità del ceppo, mettendo in risalto la sua versatilità.

Selezionato per rispondere alle esigenze specifiche di alcuni prodotti chiave del Trentino, il ceppo PN4 ha dimostrato di saper valorizzare l'espressione qualitativa di vini prodotti in regioni a vocazione diversa.

La capacità di condurre con sicurezza la fermentazione malolattica in un ampio range di condizioni di vinificazione e la piacevolezza conferita al profilo organolettico dei vini, permettono di proporre il ceppo PN4 come soluzione di eccellenza nell'elaborazione di vini sia bianchi che rossi.

Cinetica di degradazione dell'acido malico in un vino Sangiovese 2006 - alcol 15,75 vol. - pH 3,50 (ISVEA 2006)

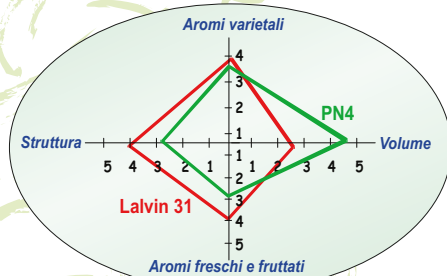


CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

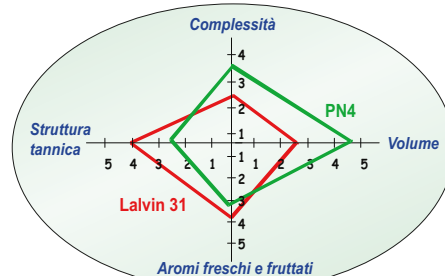
- Tolleranza all'alcol: fino a 15.5% vol
- Tolleranza a pH > 3.0
- SO₂ totale massima: 50-60 ppm
- Temperatura > 16 °C
- Bassa produzione di acidità volatile
- Non produce amine biogene.

Impatto di PN4 sul profilo organolettico dei vini

Vini bianchi



Vini rossi



ACCLIMATAZIONE DEI BATTERI 1-STEP[®]

I protocolli qui descritti si riferiscono all'acclimatazione del kit 1-Step[®] da 100 hl, aumentare i volumi di 5 volte per il kit da 500 hl..

INOCULO NEL VINO

- 1) Sciogliere l'attivatore della confezione in 10 L di acqua pulita preferibilmente senza cloro (20 °C).
- 2) Aggiungere i batteri alla soluzione preparata precedentemente. Mescolare senza movimenti bruschi fino all'ottenimento di una sospensione omogenea. Attendere 20 minuti.
- 3) PRECOLTURA
Aggiungere 110 L di batteri reidratati a 10 L di vino (utilizzare lo stesso vino su cui si effettuerà l'inoculo finale). Mantenere la temperatura tra i 20 e i 22 °C. Attendere 24 ore.
Parametri del vino per una buona acclimatazione:
 - SO₂ tot. max 60 mg/L
 - Ac. malico almeno 1 g/L (se il contenuto di acido malico nel vino di acclimatazione è inferiore ad 1 g/L, effettuare un'acclimatazione di 6 ore oppure aggiungere acido L-malico nel piede)
- 4) Mescolare ed aggiungere i 20 L della precoltura acclimatata alla massa da 100 hl. Omogeneizzare con rimontaggio al chiuso la massa dopo l'aggiunta.

INOCULO NEL MOSTO (COINOCULO)

- 1) Sciogliere l'attivatore della confezione in 10 L di acqua pulita preferibilmente senza cloro (20 °C).
- 2) Aggiungere i batteri alla soluzione preparata precedentemente. Mescolare senza movimenti bruschi fino all'ottenimento di una sospensione omogenea. Attendere 2 ore.
- 3) Aggiungere i 10 L di batteri reidratati alla massa da 100 hl, 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti; l'acclimatazione dei batteri continuerà nel mosto. Omogeneizzare con rimontaggio al chiuso la massa dopo l'aggiunta.

Per maggiori informazioni o per uno specifico protocollo di acclimatazione contattare Lallemand Italia.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Disponibile in buste per il trattamento di 100 hl e 500 hl. A busta chiusa il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi conservato a 4 °C e 36 mesi a -20 °C.



Distribuito in esclusiva per l'Italia da

DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67 - 20863 Concorezzo (MB)
tel. 039.6049477 www.dalcin.com

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

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.