

**Bacteria enológica *Oenococcus oeni* seleccionada por el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Unidad de Beaune. Para llevar a cabo la fermentación maloláctica en condiciones difíciles.**

El kit 1-STEP® es un cultivo starter muy eficiente para realizar la Fermentación Maloláctica (FML) en un amplio rango de condiciones enológicas. El kit 1-STEP® consta de una bacteria *Oenococcus oeni* y un activador específico. La excelente actividad y alta vitalidad del cultivo 1-STEP® se alcanza tras un corto periodo de aclimatación, que permite activar su metabolismo para inducir un rápido inicio de la FML.



## 1 APLICACIONES

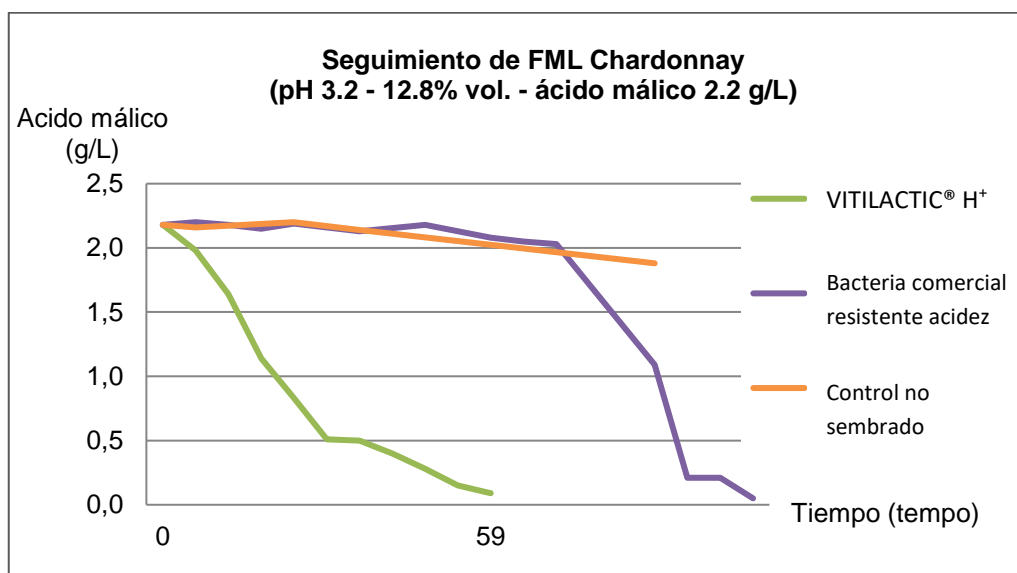


Aislada en un vino de la variedad Chardonnay de Bourgogne que presentaba un pH bajo, **VITILACTIC® H+** ha sido seleccionada por su capacidad para aclimatarse a las condiciones difíciles propias de los vinos blancos y rosados de tipo septentrional, así como por su capacidad para llevar a cabo la fermentación maloláctica rápidamente y con la máxima seguridad.

Su gran capacidad de aclimatación permite también llevar a cabo la fermentación maloláctica de vinos tintos que presentan una graduación alcohólica elevada. En este caso, su temperatura óptima de fermentación se encuentra entre 16 y 18°C.

## 2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- Tolerancia al pH  $\geq 3.1$
- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Tolerancia al SO<sub>2</sub>: hasta 45 mg/L de SO<sub>2</sub> total (prestar atención al SO<sub>2</sub> molecular a bajo pH)
- Tolerancia a la temperatura:  $\geq 13^{\circ}\text{C}$  (óptimo 16-18°C)
- No producción de aminas biógenas
- Bacteria cinamil esterasa negativa: no produce precursores para la producción de etil fenol por *Brettanomyces*
- Baja producción de acidez volátil
- Co-inoculación posible
- Contribución sensorial:
  - Muy baja producción de diacetilo
  - Conservación de la frescura aromática y de la calidad organoléptica de los vinos





Utilizar un sobre para la cantidad correcta de hL indicada en la etiqueta. El uso de una dosis menor o la realización de siembras cruzadas mediante pies de cuba reducirán las capacidades de la bacteria.

### Inoculación secuencial (post-fermentación alcohólica)

- Disolver el contenido del sobre del activador en 5 L de agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C).
- Añadir el contenido del sobre de bacteria enológica y disolverlo con cuidado agitando suavemente. Esperar 20 minutos.
- Añadir a esta suspensión 5 L de vino con estas características: pH > 3.5 - total SO<sub>2</sub> < 45 mg/L - sin SO<sub>2</sub> libre - temperatura entre 18 y 25°C. Esperar entre 18 y 24 horas. Si el contenido en ácido málico en el vino a inocular es < 1.2 g/L, esperar solo 6 - 10 horas.
- Transferir al tanque de 50 hL el cultivo bacteriano activado.

#### Recomendaciones:

- Temperaturas recomendadas: de 16 a 20°C por los vinos blancos y rosados - de 17 a 25°C por los vinos tintos - de 18 a 22°C en condiciones limitantes (alcohol elevado > 14.5% vol. o pH bajo < 3.1 o alto SO<sub>2</sub> > 45 mg/L).
- Monitorizar la degradación de ácido málico cada 2 a 4 días.
- Estabilizar el vino una vez que la fermentación maloláctica esté terminada.
- En condiciones limitantes (vinos muy clarificados, pH bajo, alto SO<sub>2</sub> o alcohol elevado, etc.): rehidratar las bacterias con **PRE-LACTIC™** (20 g/hL) y antes de inocular las bacterias, añadir **MALOVIT™ B** por los vinos blancos o **MALOVIT™** por los vinos tintos (20 g/hL).

### Co-inoculación (inoculación de las bacterias 24 - 48 horas después de las levaduras)

El kit 1-STEP™ Kit pueden utilizarse en co-inoculación sin necesidad de esperar 24 horas cuando las condiciones del mosto son adecuadas (pH > 3.4 and adición de sulfuroso en la vendimia < 8 g/hL).

- Disolver el contenido del sobre del activador en 5 L de agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C).
- Añadir el contenido del sobre de la bacteria enológica y disolverlo con cuidado. Esperar un máximo de 2 horas.
- Transferir el cultivo bacteriano activado (activador y bacteria láctica) al mosto en fermentación 24 horas después de la adición de la levadura.

#### Recomendaciones:

- Controlar cuidadosamente la temperatura del mosto, la cual debe ser inferior a 30 °C en la inoculación de la bacteria (alcohol < 5% vol.) y menor a 27 °C cuando el nivel de 10% de alcohol es alcanzado.
- En caso de que el mosto tenga pH < 3.4 o una adición de sulfuroso > 8 g/hL, se recomienda usar el kit 1-STEP™ después de la fermentación alcohólica.

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para 50 hL.
- Puede ser almacenado 18 meses a 4°C y 36 meses a -18°C en su envase original sellado.
- Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.
- Los paquetes sellados pueden ser entregados y conservados a temperatura ambiente (<25°C) durante tres semanas sin pérdida significativa de viabilidad.

Producto de Danstar  
Distribuido por:



**MARTIN VIALATTE**

79 avenue A.A. Thévenet, CS11031

51530 MAGENTA

Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

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