

FML EXPERTISE®



Bacteria lactica seleccionada, destinada a la inoculación de vinos blancos ácidos.

Preparación controlada por el laboratorio de microbiología del "Pôle Technique et Environnement du CIVC ».

FML EXPERTISE C es un producto para la siembra de bacterias lácticas en vinos blancos con un pH muy bajo y un grado alcohólico medio, como los vinos base para espumosos.

↻ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↻

- pH mínimo de degradación del ácido málico: 2,9.
- Grado alcohólico máximo de degradación del ácido málico: 14 %.
- Temperaturas favorables para la degradación del ácido málico: 18°C a 25°C.
- Temperatura recomendada: 20°C

↻ MODO DE EMPLEO EN MOSTO ↻

Para inocular con éxito las bacterias, hay que tenerlo presente ya desde la vendimia:

- Sulfitando el mosto con moderación,
- Preparando el Pie de cuba a partir del mosto mismo. Esta operación permite una adaptación progresiva de las bacterias al alcohol,
- Manteniendo la temperatura del depósito entre 18°C y 20°C.

↻ PROTOCOLO DE PREPARACION DE UN PIE DE CUBA MALOLACTICO EN MOSTO, UTILIZANDO FML EXPERTISE C ↻

La reactivación de las bacterias en el mosto permite una adaptación progresiva de los microorganismos al alcohol. El protocolo propuesto se lleva a cabo en mostos sulfitados a media dosis, sin chaptalizar, preparando de forma simultánea el medio de reactivación de las bacterias y el vino destinado para el Pie de cuba. Todo ello permite llevar a cabo la FML sin calentamiento, disminuyendo la duración del Pie de cuba y de la fermentación maloláctica en los depósitos.

Este protocolo de preparación fue desarrollado por el CIVC.



Protocolo de preparación

1ª etapa - Preparación simultánea del Medio de reactivación y del Pie de cuba

Para llevar a cabo la fermentación maloláctica sin calentamiento hay que prever desde el inicio mismo de la vendimia la preparación del Pie de cuba y del Medio de reactivación.

Para el Medio de reactivación y el Pie de cuba hay que escoger un mosto desfogado sano, sulfitado a media dosis (4g/hL) y no chaptalizado).

* Medio de reactivación:

Volumen a prever = 0,2 % del total de vino a tratar (para 200hL de vino: 40L).

- Diluir a la mitad con agua caliente un mosto poco sulfitado, de pH cercano a 3.2, para obtener una mezcla a 25°C (20L de mosto + 20L de agua).
- Añadir al mosto diluido 10g/L de Atout Malo Native (400 g en los 40 L de mosto diluido). Esta etapa es indispensable para la correcta reactivación y nutrición de las bacterias.
- Añadir, espolvoreando sobre el medio en agitación, 0.5g/L de LEVULINE CHP sin rehidratación previa (20g en los 40L de mosto diluido).
- Añadir 4g de bacterias FML EXPERTISE C por litro de Medio de reactivación (lo que equivale a 3 kits de 50g en los 40L de mosto diluido).
- Mantener la temperatura a 25°C durante 3 días, y añadir al Pie de cuba. El ácido málico tiene que ser consumido totalmente.



* Pie de Cuba:

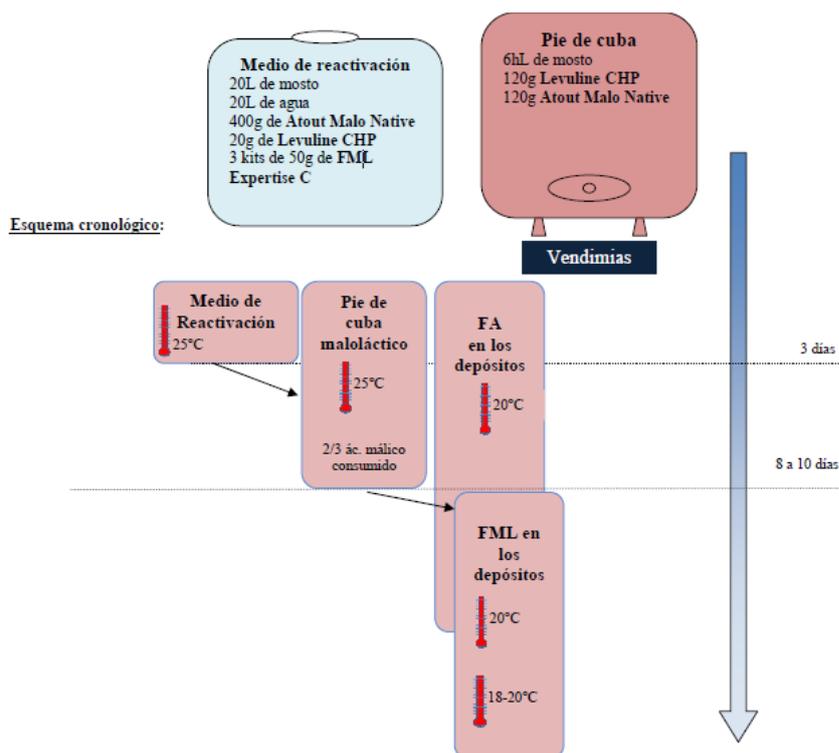
Volumen a prever: 3% del vino a tratar (para 200hL: 6hL).

- Inocular las levaduras en el mosto poco sulfitado, sin chaptalizar, con 20g/L de LEVULINE CHP (120g de LEVULINE CHP en 6hL de mosto);
- Añadir 20g/hL de ATOUT MALO NATIVE (120g de ATOUT MALO NATIVE en 6hL de mosto);
- Añadir al Medio de reactivación;
- Mantener la temperatura de fermentación alcohólica a 25°C, y para la fermentación maloláctica a 20°C;
- Hacer un seguimiento de la degradación del ácido málico: en cuanto se hayan consumido las 2/3 partes, pasar a la siguiente etapa.

2ª etapa – Inoculación del vino a tratar

Este protocolo disminuye la duración de la primera etapa, y permite disponer de un Pie de cuba en plena actividad maloláctica más rápidamente. La inoculación del vino a tratar con el Pie de cuba se realiza a nivel del 3% (6hL de pie de cuba para 200hL de vino). Puede llevarse a cabo en el transcurso de la fermentación alcohólica, sin necesidad de un trasiego, lo que permite aprovechar la inercia térmica debida a la fermentación alcohólica. Es importante que el vino al que se le añadirá el pie de cuba se encuentre a una temperatura de entre 20°C y 22°C para facilitar la implantación de las bacterias. Una vez añadido el pie de cuba ya no es necesario regular la temperatura.

Ejemplo para 200hL de vino a tratar : A preparar al inicio de la vendimia y de forma simultánea



❧ MODO DE EMPLEO EN VINO ❧

Ejemplo para 200hL

1ª etapa: preparación del medio de reactivación

Volumen a prever = 0,2 % del vino a tratar (para 200hL: 40L).

- Diluir a la mitad con agua caliente un vino poco sulfitado, de pH cercano a 3.2, para obtener una mezcla a 25°C (20L de vino + 20L de agua);
- Añadir al vino diluido 10g/L de ATOUT MALO NATIVE (400g de ATOUT MALO NATIVE en 40L de vino diluido); Esta etapa es indispensable para la correcta reactivación y nutrición de las bacterias.
- Añadir 4g/L de bacterias FML EXPERTISE C por litro de Medio de reactivación (lo que equivale a 3 kits de 50g en los 40L de vino diluido);
- Mantener la temperatura a 25°C hasta que el ácido málico haya sido consumido completamente (< de 0,2g/L), y a continuación añadir al Pie de cuba.

2ª etapa: preparación del Pie de cuba

- Separar 6hL de vino del primer depósito de vino que haya acabado la fermentación alcohólica. Su pH debe ser de 3.2 como mínimo (en caso contrario desacidificar con bicarbonato potásico). Escoger preferentemente un vino cuyo grado alcohólico sea inferior a un 11% vol. El SO₂ total debe ser inferior a 35mg/L y el SO₂ libre prácticamente inexistente. Añadir el Medio de reactivación al Pie de cuba por su parte superior, sin remover.
- Mantener IMPERATIVAMENTE una temperatura mínima de 20°C en el depósito completamente lleno.
- Hacer un seguimiento de la degradación del ácido málico: en cuanto se hayan consumido las 2/3 partes, pasar a la etapa siguiente (inoculación de los depósitos).

3ª etapa: inoculación del vino a tratar

La inoculación de los depósitos con el Pie de cuba se realiza a nivel del 3% (6hL de pie de cuba para 200hL de vino).

- Añadir el Pie de cuba por la parte superior del depósito, sin remover;
- Mantener la temperatura a 20°C;
- Trasegar y sulfitar una vez terminada la fermentación.

❧ CONSERVACION Y TRANSPORTE ❧

18 meses a T° de 4° C

30 meses a T° de -18°C/-20° C.

Una vez abierto, utilizar todo el paquete

Puede aguantar algunos días a temperatura ambiente.

De hecho su calidad es aún garantizada cuando son conservadas a una temperatura inferior a 25°C durante menos de 1 semana. De la misma manera, los cambios de temperaturas durante su transporte no perjudican su calidad en la medida que queden limitadas en nombre e intensidad (temperatura inferior a 30°C).

Se recomienda en particular :

- Evitar de dejar FML EXPERTISE EXTREME a una temperatura superiora a 30 °C.
- Restringir el número de picos de temperaturas entre 25°C y 30 °C.



Producto de Danstar :

 OENOFRANCE

OENOFRANCE

79 avenue A.A. Thévenet

BP 1031 – Magenta

51319 Epernay Cedex – France

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

www.oenofrance.com

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.