

Bacteria enológica seleccionada

Oenococcus oeni

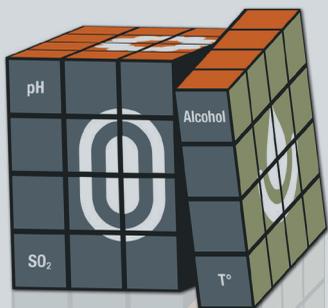
SEGURIDAD Y ALTA EFICACIA

O-MEGA™



MBR® process
direct inoculation

La forma MBR® de bacterias lácticas representa un proceso específico de Lallemand que somete a las células de la bacteria láctica a diferentes estreses biofísicos, con el objetivo de aumentar su resistencia a los rigores de una inoculación directa en el vino. Las bacterias lácticas que sobreviven al proceso MBR®, son robustas y poseen la habilidad de conducir a una fermentación maloláctica segura (FML).

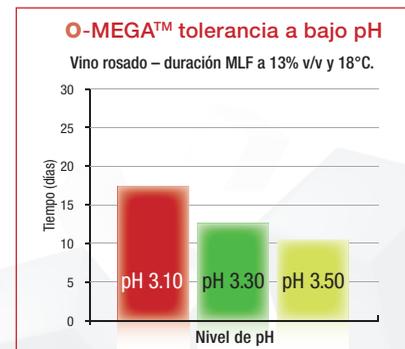
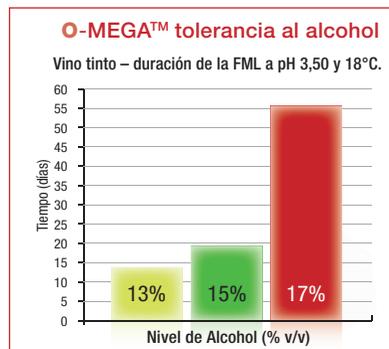


APLICACIÓN

O-MEGA™ fue aislada y seleccionada en el sur de Francia por el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) por su capacidad para terminar rápidamente la fermentación maloláctica (FML) en un amplio rango de aplicaciones. **O-MEGA™** es una bacteria segura y eficiente que tolera bajos Ph ó altos niveles de alcohol con un fácil protocolo de uso (proceso MBR). Eficaz en vinos tintos, rosados y blancos, **O-MEGA™** complementa un estilo fresco y de fruta directa y ayuda a estabilizar el color debido a su lenta degradación del acetaldehído.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- Tolerancia al pH $\geq 3,1$.
- Tolerancia a la Temperatura ≥ 14 °C.
- Tolerancia al alcohol por encima de 16%.
- Tolerancia al SO₂: por encima de 60 mg/L de SO₂ total.
- Buena implantación – corta fase de latencia.
- Cinética de FML: muy rápida.



- Mayor intensidad de color
- No produce aminos biógenas
- Muy baja producción de acidez volátil
- Co-inoculación recomendada
- Degradación del ácido cítrico retardada: muy baja producción de diacetilo (sin notas mantecosas ó lácticas).
- Bajas necesidades en nutrientes. Bajo condiciones de FML más difíciles, recomendamos utilizar un nutriente específico de bacteria:
 - Para vinos blancos y rosados con el fin de evitar deficiencias en aminoácidos y asegurar un buen crecimiento de la bacteria seleccionada.
 - En vinos tintos estructurados para evitar deficiencias en aminoácidos y aumentar la resistencia de la bacteria seleccionada frente a algunas fracciones de polifenoles inhibitorias.

LALLEMAND

INOCULACIÓN DIRECTA SIN REHIDRATACIÓN

- Abrir el sobre y añadir la bacteria enológica sin rehidratación antes o durante un remontado.
 - directamente en el mosto fermentando durante un remontado (co-inoculación)
 - directamente en el vino después del final de la fermentación alcohólica (FA) ó durante el llenado del depósito (post FA).

INOCULACIÓN DIRECTA SIN REHIDRATACIÓN

Para una mejor distribución, recomendamos lo siguiente:

- Rehidratar el sobre de bacteria enológica liofilizada en 20 veces su peso de agua limpia libre de cloro a 20°C por un máximo de 15 minutos.
- Adicionar la suspensión directamente al vino hacia el final de la fermentación alcohólica, luego homogeneizar suavemente y en forma uniforme distribuir la bacteria y minimizar la incorporación de oxígeno.
- Monitorizar el consumo de ácido málico.
- Estabilizar el vino una vez que la fermentación maloláctica (FML) esté terminada.

Rango de temperatura recomendada:

- Vino blanco / vino rosado: de 16 a 20° C.
- Vino tinto: de 17 a 25° C.

En condiciones limitantes (alcohol elevado > 15% vol, ó bajo pH = 3.1, ó alto SO₂ > 45 ppm): de 18 a 22°C.

CO-INOCULACIÓN (FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SIMULTÁNEA)

1/ Adición de levadura

Rehidratar la levadura seca seleccionada de acuerdo a las instrucciones.

2/ Adición de bacteria

Dependiendo de la adición de SO₂ en la recepción:

- < 5 g/hL : (< 50ppm SO₂ añadido): esperar 24 horas después de la adición de la levadura.
- 5-8 g/hL (50-80ppm SO₂ añadido):: esperar 48 horas después de la adición de la levadura.
- Rehidratar el contenido del sobre de bacteria enológica liofilizada en 20 veces su peso de agua libre de cloro a 20°C por un máximo de 15 minutos.
- Adicionar la suspensión al mosto/vino a ser fermentado.
- Asegurar una buena distribución.
- 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.
- Se recomienda la adición de nutriente complejo de levadura al 1/3 de la fermentación alcohólica.
- Monitorizar el ácido málico y la acidez volátil.
- Llenar el depósito después de la fermentación alcohólica (FA), trasegar y estabilizar una vez la FML haya terminado.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Disponible en 25g para 25 hL
- Una vez abierto, el sobre de bacteria debe ser usado inmediatamente.
- Este producto puede ser almacenado 18 meses a 4°C y 36 meses a -18°C en su envase original sellado.
- Los paquetes sellados pueden ser entregados y conservados a temperatura ambiente (<25°C) durante algunas semana sin pérdida significativa de viabilidad.

distribuido por:



La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.

Abril 2015

