

# EXTRAFLORE PURE FRUIT

## BACTERIA

Bacterias enológicas de siembra directa.

**Pureza de las notas frutales - Control de la fermentación maloláctica en condiciones difíciles**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**EXTRAFLORE PURE FRUIT** es una bacteria enológica seleccionada en vinos tintos por el laboratorio de microbiología del « Departamento de Calidad y Desarrollo Sostenible » del CIVC para la inducción de la fermentación maloláctica. Ha demostrado ser muy robusta en condiciones limitadas de vinificación (alto contenido de alcohol, acidez fuerte o, por el contrario, muy bajo ácido málico, bajas temperaturas) y, por tanto, es adecuada para vinos de tipos y orígenes muy diferentes. Se puede incorporar directamente al mosto o al vino sin reactivación.

Con su muy baja producción de diacetilo y su propio aporte aromático, **EXTRAFLORE PURE FRUIT** favorece la pureza del perfil afrutado de los vinos y contribuye a su redondez.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Dosis de empleo: utilizar un sobrecito para inocular el volumen en hL indicado. Disminuir la dosis, subcultivar la bacteria o realizar "pies de cuba" disminuyen el rendimiento de la bacteria.

#### **Inoculación bacteriana con o sin rehidratación:**

- **Sin rehidratación:** abrir el sobrecito y añadir las bacterias directamente en el mosto/vino en la parte superior de la cuba (mosto blanco/rosado o vino) durante el remontado, preferentemente debajo del sombrero de orujos si este se ha formado [cosecha de tinto].
- **Con rehidratación:** para una mejor homogeneización, rehidratar el paquete de bacterias enológicas seleccionadas en 20 veces su peso de agua no clorada a 20°C durante un tiempo máximo de 15 minutos. Añadir la suspensión directamente al mosto/vino.
- Garantizar a continuación una distribución homogénea de las bacterias en la masa de mosto o de uva.
- Estabilizar el vino una vez terminada la fermentación maloláctica (FML).

#### **Precauciones adicionales cuando se usa en coinoculación (durante la fermentación alcohólica):**

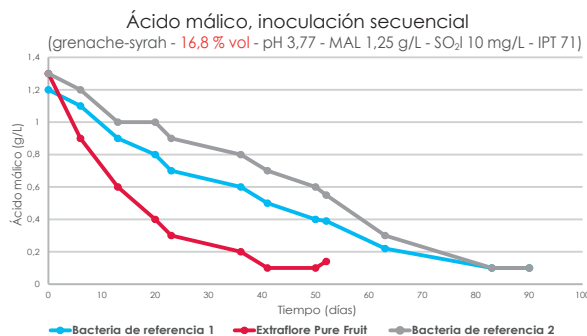
- Sembrar el mosto con levaduras enológicas seleccionadas de acuerdo con las instrucciones anteriores.
- SO<sub>2</sub> total recomendado < 50 mg/L. Inocular las bacterias desde el comienzo de la fermentación (sin esperar una disminución de la densidad). En caso de sulfitado entre 5 y 8 g/hL, posponer la inoculación durante al menos 48 h después de la siembra con levadura.
- La temperatura debe permanecer por debajo de 26°C cuando se alcanza el 10% de alcohol.
- Se recomienda una nutrición con levadura orgánica en lugar de mineral.
- Controlar la degradación del ácido málico y la acidez volátil. Si la FML tiene lugar durante la FA y se observa un aumento inusual en la acidez volátil, estabilizar con lisozima (150-200 mg/L) o SO<sub>2</sub> (1-2 g/hL).

### ↓ CARACTERÍSTICAS

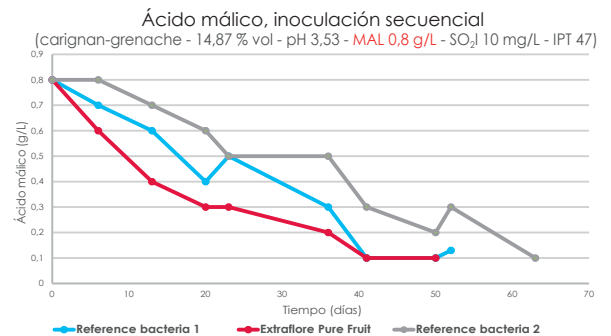
- Especie: *Oenococcus oeni*.
- Población: > 1.10<sup>11</sup> UFC/g.
- Tolerancia al pH: > 3,15.
- Tolerancia al alcohol: hasta el 16,5 % vol.
- Tolerancia al SO<sub>2</sub>: hasta 50 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Intervalo de temperaturas toleradas: entre 15 y 27°C.
- En caso de que se combinen condiciones difíciles, estos intervalos de tolerancia (pH, alcohol, SO<sub>2</sub>, temperatura) son más limitados.
- Cinética de FML: muy rápida.
- Producción de diacetilo: muy baja.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Sin producción de aminas biógenas.
- Bacteria fenol-negativa: no produce fenoles volátiles ni sus precursores.
- Muy buena compatibilidad con la coinoculación.

# EXTRAFLORE PURE FRUIT

➤ **EXTRAFLORE PURE FRUIT, un comienzo fácil en la fermentación maloláctica, incluso en condiciones difíciles**



En este vino tinto del Valle del Ródano (Côtes du Rhône) con un grado alcohólico muy alto, **EXTRAFLORE PURE FRUIT** mostró un comienzo inmediato a la fermentación maloláctica, con una velocidad sostenida hasta su finalización, en la mitad del tiempo de las bacterias de referencia.



En este otro ejemplo, **EXTRAFLORE PURE FRUIT** demostró nuevamente una fase de latencia muy corta y una cinética sostenida a pesar de un contenido inicial muy bajo de ácido málico, una situación que se sabe que es particularmente desfavorable para desencadenar la fermentación maloláctica.

➤ **EXTRAFLORE PURE FRUIT preserva y amplifica el carácter afrutado de sus vinos**

Seleccionada también por su muy baja producción de diacetilo, el **EXTRAFLORE PURE FRUIT** contribuye poco a las notas lácticas y mantecosas que a veces pueden enmascarar las notas frutales y la frescura aromática de los vinos.

Por otro lado, su actividad enzimática le permite participar en el desarrollo de ésteres que expresan los aromas de frutos negros y frutos rojos. Además, se considera que los vinos fermentados con **EXTRAFLORE PURE FRUIT** presentan una mayor redondez.

Extraflore Pure Fruit : disminución (en %) del contenido de diacetilo de los vinos con respecto a diferentes bacterias de referencia



➤ **PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN**

- Dosis para 25 y 100 hL.

**EXTRAFLORE PURE FRUIT** debe conservarse en frío. El polvo conserva sus características al menos 36 meses después de la fecha de producción si se conserva a -18°C (que corresponde a su fecha de consumo preferente) y al menos 18 meses en el caso de almacenamiento a +4°C.

Los paquetes sellados se pueden entregar y almacenar durante tres semanas a temperatura ambiente (<25°C) sin una pérdida significativa de actividad y eficacia. Por otro lado, un sobrecito abierto se debe usar de inmediato porque el polvo liofilizado es higroscópico y las bacterias pierden rápidamente su actividad.