

INOBACTER

BACTERIA

Bacterias enológicas con fases de reactivación y de aclimatación (pie de cuba).

Para mostos y vinos con un pH muy bajo.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El agregado de bacterias seleccionadas permite iniciar la fermentación maloláctica de los vinos blancos y rosados, al final de la fermentación alcohólica.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Población reactivable (bacterias vivas) > 1.10⁹ U.F.C/g de polvo
- Especies : *Oenococcus oeni*
- Estos microorganismos no son Organismos Modificados Genéticamente.
- Preparación controlada por el laboratorio de microbiología del « Departamento de Calidad y Desarrollo Sostenible » del CIVC.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 0,72 g bacteria/hL de vino o sea 4 g/L de medio de reactivación.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Bolsas de :	18 g	72 g	360 g	720 g	1,44 kg
para sembrar :	25	100	500	1000	2000 hL de vino.

El producto guarda sus características más de 30 meses si está conservada a una temperatura negativa de -18°C (fecha de utilización sobre el bolsa) y 18 meses si está conservada a -4°C.

Una bolsa abierta debe ser utilizada inmediatamente ya que el producto es higroscópico y las bacterias pierden muy rápidamente su actividad.

Las bacterias han sido liofilizadas y envasadas en bolsas de aluminio, lo que permite conservarlas al abrigo del oxígeno y de la humedad.

INOBACTER

MODO DE EMPLEO

1- Iniciar la fermentación alcohólica del pie de cuba (PC):

- Mosto desfangado del 1er día de vendimia, poco sulfitado y sin chaptalizar :
 - pH=3,2 - 3,3.
 - Volumen : al menos el 3% del volumen total de vino de la bodega a inocular.
- Adicionar :
 - Levaduras secas activas (LSA) previamente rehidratadas : **20 a 30 g/hL**,
 - ACTIVIT: **50g/hL**.
- Temperatura de fermentación : **de 20 a 25°C**.

2- Reactivar las bacterias :

Dos posibles técnicas de reactivación :

- en el **mosto del segundo prensado sin sulfitar**,
- en el **vino** (SO_2 total < 40 mg/L).

• Mezcla de reactivación (MR):

- mosto o vino + agua no clorada: volumen indicado en la tabla,
- temperatura: 25°C,
- añadir el activador y mezclar bien.

• Medio de rehidratación:

- tomar de la mezcla de reactivación el volumen necesario (véase tabla).
- adición de las bacterias
- si la reactivación es en el mosto : adición de LSA (**20-30g/hL**).

- Incorporar esta mezcla de rehidratación al volumen total de reactivación, mezclar.

- Mantener a **23-25°C**.

- El medio de reactivación estará listo cuando el ácido málico sea < 1g/L (tras 72h en el mosto)

Kit INOBACTER	Volumen de reactivación (mosto o vino + agua)	Volumen a muestrear rehidratación
25 hL	2,5L + 2,5L agua	1L
100 hL	10L + 10L agua	2L
500 hL	50L + 50L agua	5L
1000 hL	100L + 100L agua	10L
2000 hL	200L + 200L agua	20L

3- Pie de cuba

- Cuando el medio de reactivación esté listo, introducirlo en el pie de cuba, aunque no haya acabado la fermentación alcohólica
- Mantener el depósito lleno a **20°C**.
- El pie de cuba estará listo cuando se hayan consumido los 2/3 del ácido málico, es decir una disminución de acidez total de 1 a 2 g/L en H_2SO_4 .

4- Inoculación de los depósitos

- Introducir el pie de cuba a razón de 3 al 5% en los depósitos, bien después de la FA (azúcares < 2 g/L), con o sin trasiego, o bien más temprano antes del final de la FA,
- Mantener a **18-20°C**.
- **No dejar nunca que el tanque se vacíe.**
- Efectuar un control al cabo de tres semanas en la parte superior e inferior del depósito.

