

APLICACIÓN

OMEGA™ 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. **OMEGA™** 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, **OMEGA™** complementa un estilo fresco y de fruta directa y ayuda a estabilizar el color debido a su lenta degradación del acetaldehído.



Lactic acid bacteria selected from nature

PROCESO



El Kit 1-STEP® es un starter muy eficiente para desarrollar la Fermentación Maloláctica (FML) de la mayoría de los vinos tintos y blancos, en un amplio rango de condiciones enológicas. El Kit 1-STEP® contiene una cepa activa de *Oenococcus oeni* en forma liofilizada y un activador específico. La excelente actividad y la elevada viabilidad del starter 1-STEP® se consigue tras una corta etapa de aclimatación que activa su metabolismo para inducir un rápido inicio de la Fermentación Maloláctica. Después de la aclimatación 1-STEP®, **OMEGA™** ha demostrado su capacidad para inducir la FML en condiciones muy limitantes.

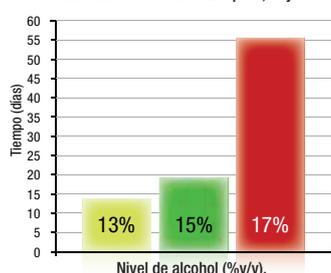
PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- tolerancia al pH $\geq 3,1$
- Tolerancia a la Temperatura $\geq 14^{\circ}\text{C}$
- 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.
- Muy baja producción de acidez volátil.
- Bacteria cinamil esterasa negativa: no produce precursores para la producción de etil fenoles por *Brettanomyces*.
- 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.
- Mayor intensidad de color.

NUEVO

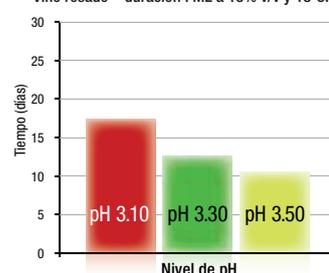
O-MEGA™ tolerancia al alcohol

Vino tinto-Duración de la FML a pH 3,50 y 18°C.



O-MEGA™ tolerancia a bajo pH

Vino rosado – duración FML a 13% v/v y 18°C.



OMEGA™ contribuye a un perfil de vino fresco y afrutado en uvas de madurez elevada. En uvas más equilibradas refuerza el perfil varietal.

- No produce aminas biógenas.
- Degradación del ácido cítrico retardada: muy baja producción de diacetilo (sin notas mantecosas ó lácticas).

INSTRUCCIONES DE USO

• INOCULACIÓN SECUENCIAL (POST-FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA)

1A. Añadir y disolver el contenido del sobre del activador en agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C) de acuerdo con la tabla siguiente:

	1A	2
Kit 1-STEP®	Volumen de agua potable (L)	Volumen de vino (L)
Para 100 hL	10	10
Para 250 hL	25	25

1B. Añadir el contenido del sobre de la bacteria láctica y disolverlo con cuidado agitando suavemente. Esperar 20 minutos.

2. Añadir a esta suspensión el volumen adecuado de vino (ver tabla arriba) con pH > 3,5, SO₂ total < 45 ppm, sin SO₂ 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 8-12 horas.

3. Transferir al vino el cultivo bacteriano activado de acuerdo con el volumen indicado en el kit.

Rango recomendado de temperaturas:

- Vinos blancos y rosados: entre 16 y 20 °C.
- Vinos tintos: entre 17 y 25 °C.

Si las condiciones son limitantes (alcohol elevado > 14,5 vol. o pH bajo < 3,1 o elevado SO₂ > 45 ppm): entre 18 y 22 °C

Verificar la evolución de la fermentación maloláctica (degradación de ácido málico) cada 2-4 días.

• CO-INOCULACIÓN (SIMULTÁNEA CON LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA)

El kit 1-STEP® (activador y bacteria láctica) pueden utilizarse en co-inoculación sin necesidad de esperar 24 horas cuando las condiciones del mosto son adecuadas (pH > 3,4 y la adición de sulfuroso en la vendimia es inferior a 8 g/hL).

1A. Añadir y disolver el contenido del sobre del activador en agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C) de acuerdo con la tabla siguiente:

Kit 1-STEP®	Volumen de agua potable (L)
Para 100 hL	10
Para 250 hL	25

1B. Añadir el contenido del sobre de la bacteria láctica y disolverlo con cuidado agitando suavemente. Esperar un máximo de 2 horas.

2. Transferir el cultivo bacteriano activado (activador y bacteria láctica) al mosto en fermentación 24 horas después de la inoculación de la levadura.

3. Verificar la marcha de la fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2-4 días, así como la acidez volátil.

En caso de que el mosto tenga un pH inferior a 3,4 o que se haya hecho una adición de sulfuroso superior a 8 g/hL, se recomienda usar el activador y la bacteria láctica del kit 1-STEP® después de la fermentación alcohólica.

Rango recomendado de temperaturas:

Prestar atención a la temperatura, que en el mosto debe ser inferior a los 30 °C en la inoculación de la bacteria láctica (alcohol < 5% vol) e inferior a los 27°C cuando se alcance un nivel de alcohol 10% vol.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Disponible en Kits para inoculación de 100 hL y 250 hL.
- Una vez abiertos los sobres de activador y bacteria láctica, deben ser usados inmediatamente.
- El activador y la bacteria láctica no deben ser usados separadamente.
- Este producto puede ser almacenado durante 18 meses a 4°C y durante 30 meses a -18/-20 °C en su envase original cerrado.
- Los paquetes cerrados pueden ser entregados y conservados a temperatura ambiente (< 25°C) durante algunas semanas sin pérdida significativa de viabilidad.

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.

distribuido por:



Julio 2015