

UVAFERM ALPHA™

Oenococcus oeni

MBR™ process
direct inoculation

Segurança e volume em boca para uma alargada gama de Condições de vinificação



A apresentação MBR™ das bactérias lácticas representa um processo específico da Lallemmand que submete as bactérias lácticas a vários fatores de stress biofísicos, tornando-as capazes de resistir às condições adversas da adição direta ao vinho. As bactérias lácticas que sobrevivem ao processo MBR™ são mais robustas e possuem a capacidade de conduzir a FML de forma segura.

DESCRIÇÃO

UVAFERM ALPHA™ é uma bactéria do ácido láctico do vinho selecionada pelo Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV) pela sua elevada taxa de sobrevivência após a inoculação no vinho, pela sua implantação durante a fermentação malolática (FML) e pela capacidade de realizar uma FML fiável em diferentes condições tanto em vinhos brancos como em tintos.

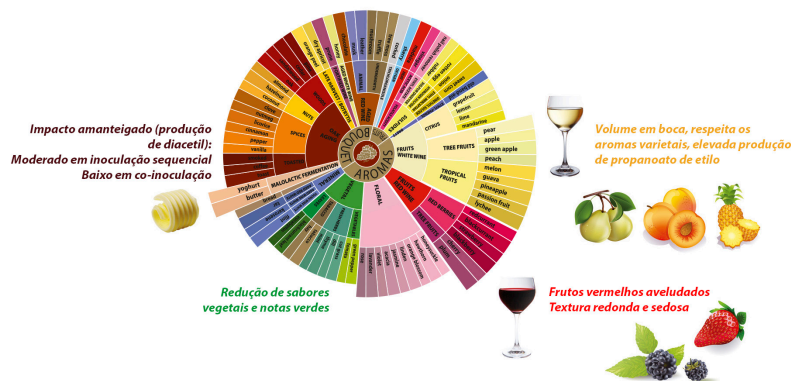
Produzido com o nosso processo MBR™, o UVAFERM ALPHA™ tem uma boa taxa de sobrevivência após a inoculação no vinho e um crescimento rápido, permitindo uma boa implantação e uma cinética de FML rápida.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

UVAFERM ALPHA™ é uma bactéria segura para vinho com um protocolo fácil de usar (inoculação direta sem qualquer passo de reidratação).

UVAFERM ALPHA™ ajuda a proteger e preservar a qualidade do vinho, melhorando a complexidade do aroma do vinho e a sensação na boca, reduzindo as notas verdes.



UVAFERM ALPHA™ é uma ferramenta de bio-proteção para proteger os vinhos contra *Brettanomyces* quando inoculado o mais cedo possível para evitar o desenvolvimento excessivo da levedura de deterioração. O UVAFERM ALPHA™ também é altamente eficiente para iniciar e alcançar a MLF em vinhos com baixo teor de ácido málico (>0,7 g/L).

PROPRIEDADES

- pH > 3.2
- Álcool < 15,5% vol
- SO₂ < 50mg/L SO₂ total (atenção ao SO₂ molecular e ao baixo pH)
- Temperatura > 14 °C
- Baixa necessidade nutricional
- Cinética da FML: rápida
- Baixa produção de acidez volátil
- Sem produção de aminas biogénicas
- A co-inoculação é recomendada
- Sensível à exposição excessiva ao O₂
- Não possui atividade cinamil esterase
- Não produz precursores de etilfenol que poderiam ser utilizados por *Brettanomyces*

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Utilizar uma saqueta para a quantidade certa de hL indicada no rótulo. Diminuir a dosagem ou efetuar sementeiras cruzadas ou métodos de lançamento reduzirão o desempenho da bactéria.

Co-inoculation (simultaneous alcoholic fermentation)

1. Inoculação da levedura

Reidratar a levedura selecionada de acordo com as instruções, preferencialmente na presença de um nutriente de reidratação, e adicionar ao mosto.

2. Inoculação da bactéria

Dependendo da adição de SO₂ no esmagamento:

- < 5g/hL (< 50mg/L SO₂ adicionado): aguardar 24 horas após a adição da levedura até inocular a bactéria.
 - 5 a 8 g/hL (50 a 80 mg/L SO₂ adicionado): aguardar 48 horas após a adição da levedura até inocular a bactéria.
- Abrir a saqueta e adicionar diretamente sem reidratação antes ou durante uma remontagem: Diretamente no mosto em fermentação durante uma remontagem (co-inoculação).
- Reidratar as bactérias em 20 vezes o seu peso em água sem cloro (por exemplo, água engarrafada) a 20°C, durante 15 minutos no máximo. Adicionar a suspensão ao mosto em fermentação.
- Assegurar uma boa distribuição, evitando a incorporação excessiva de ar.
 - Monitorizar a temperatura do mosto durante a fermentação, a qual deverá ser inferior a 30 °C aquando da inoculação da bactéria (álc. < 5% v/v) e inferior a 27 °C quando se atingir 10%álc. v/v.
 - É recomendável a adição de nutrientes complexos quando se atinge 1/3 da fermentação alcoólica.
 - Monitorizar os teores de ácido málico e de acidez volátil.

- Após a FA, atestar o depósito. Após a FML trasfegar e estabilizar o vinho.

Inoculação sequencial (após a fermentação alcoólica):

- **Abrir a saqueta e adicionar diretamente sem reidratação antes ou durante uma remontagem:** Diretamente no vinho após o fim da fermentação alcoólica (FA) ou durante a trasfega (pós-FA).
- Para facilitar a homogeneização no vinho é recomendado:
- Reidratar as bactérias em 20 vezes o seu peso em água sem cloro (por exemplo água engarrafada) a 20 °C, durante 15 minutos no máximo.
 - Adicionar a suspensão diretamente ao vinho no final da FA, agitando suavemente de forma a distribuir uniformemente a bactéria e a minimizar a incorporação de oxigénio. Em condições mais difíceis adicionar um nutriente específico para bactérias
 - Monitorizar a degradação do ácido málico a cada 2-4 dias.
 - Estabilizar o vinho quando a FML terminar.

Temperaturas recomendadas:

- Vinho branco/rosé: 16 a 20 °C.
- Vinho tinto:
 - › Se o álcool for < 14,5% vol.: de 17 a 25 °C, com uma faixa ideal: 18-22 °C
 - › Se o álcool for > 14,5% vol.: de 18 a 20 °C

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Produto em pó obtido por liofilização.
- Disponível para 2,5 hL, 10 hL, 25 hL, 100 hL e 250 hL.
- Este produto pode ser armazenado durante 18 meses a 4 °C e 36 meses a - 18 °C na embalagem original selada. Uma vez aberta, a saqueta deve ser utilizada imediatamente.
- Durante a entrega, as saquetas seladas podem ser mantidas à temperatura ambiente durante 3 semanas (< 25 °C) sem perda significativa de viabilidade.

Distribuído por:


Proenol
investigar, produzir, aconselhar

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemmandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemmand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.