

UVAFERM BETA™

Oenococcus oeni

MBR™ process
direct inoculation

Adequada em co-inoculação para realçar a fruta



As a producer of wine lactic acid bacteria, Lallemant developed a specific MBR™ production process that subjects the wine bacteria cells to various biophysical stresses, making them able to withstand the rigors of direct addition to wine. The conditioned MBR™ lactic acid bacteria that survive are robust and possess the ability to conduct reliable malolactic fermentation (MLF).

DESCRIÇÃO

UVAFERM BETA™, selecionada no âmbito de um projeto europeu Craft de bactérias maloláticas. É uma estirpe “vigorosa” apta para crescer rapidamente e garantir uma fermentação malolática (FML) numa gama alargada de condições enológicas.

A UVAFERM BETA™ é uma “poderosa” cultura de arranque que aumenta a expressão frutada, recomendada para:

- Vinhos tintos com elevada estrutura tânica - realçar o caráter organolético a bagos de frutos vermelhos que contribui para as notas de fruta fresca e aumento da sensação em boca.
- Vinhos brancos - conservar e melhorar a expressão frutada.

Produzido com o nosso processo MBR™, o UVAFERM BETA™ é competitivo, o que ajuda a ter um início rápido da MLF com uma dominância rápida no mosto ou no vinho, permitindo uma cinética MLF rápida com um melhor controlo da qualidade do vinho.



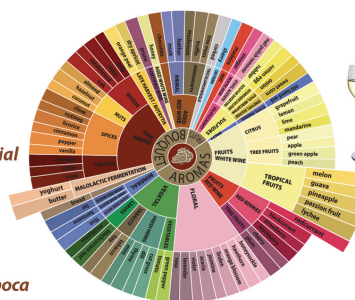
APLICAÇÃO E RESULTADOS

UVAFERM BETA™ é uma bactéria ativa para vinho com um protocolo fácil de utilizar (inoculação direta sem qualquer passo de re-hidratação).

Para além da desacidificação, UVAFERM BETA™ ajuda a preservar a qualidade do vinho, aumentando a complexidade do aroma do vinho em vinhos tintos e brancos. Utilizado em inoculação sequencial em vinhos brancos, confere volume e sabores amanteigados.

Impacto amanteigado (produção de diacetil):
Moderado a elevado em inoculação sequencial
Baixo em co-inoculação

Butanediol elevado =
Aumenta o volume e a suavidade em boca



Realça aromas frutados

UVAFERM BETA™ 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.

PROPRIEDADES

- pH > 3.2
- Álcool < 15% vol
- SO₂ < 60mg/L SO₂ total (atenção ao SO₂ molecular a baixo pH)
- Temperatura > 14 °C
- Elevada necessidade nutricional
- Cinética da FML: Rápida
- Baixa produção de acidez volátil
- Não possui atividade cinamil esterase. Não produz precursores de etilfenol que poderiam ser utilizados por *Brettanomyces*.
- Sem produção de aminas biogénicas



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 atingir 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:



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 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.