



## Efectuar con éxito la coinoculación levaduras/ fermentos malolácticos: vinificación en tinto



### ▷ ¿Por qué?

- Coinocular un mosto con levaduras y fermentos malolácticos permite acelerar el inicio de la fermentación maloláctica (F.M.L.) o hacerla posible en los casos difíciles.
- Este ahorro de tiempo puede ser decisivo para la elaboración de los vinos «primeurs» y/o de rotación rápida, pero también para limitar el riesgo de desarrollo de *Brettanomyces* y bacterias indígenas de alteración.

## Los puntos clave



### ▷ ¿EN QUÉ MOSTOS?

- mostos destinados a la producción de vinos tintos «primeurs» o que necesitan una rápida comercialización;
- mostos con pH elevado (> 3,6): estos vinos son sensibles a las alteraciones microbianas; la presencia temprana de fermentos seleccionados reduce el riesgo de desviaciones;
- casos frecuentes de contaminación por *Brettanomyces*.



### ▷ BUENA GESTIÓN DEL DESARROLLO DE LAS LEVADURAS:

se debe efectuar una protección y nutrición compleja de las levaduras para evitar paradas de fermentación alcohólica (F.A.) y para favorecer la F.M.L.



### ▷ EFECTUAR UN CONTROL TÉRMICO:

temperaturas de fermentación demasiado elevadas son perjudiciales tanto para las levaduras como para los fermentos malolácticos.



### ▷ ÉVITAR GRADOS ALCOHÓLICOS POTENCIALES DEMASADO ELEVADOS (> 14 % VOL):

estos vinos presentan mayor riesgo de finales de fermentación alcohólica difíciles.

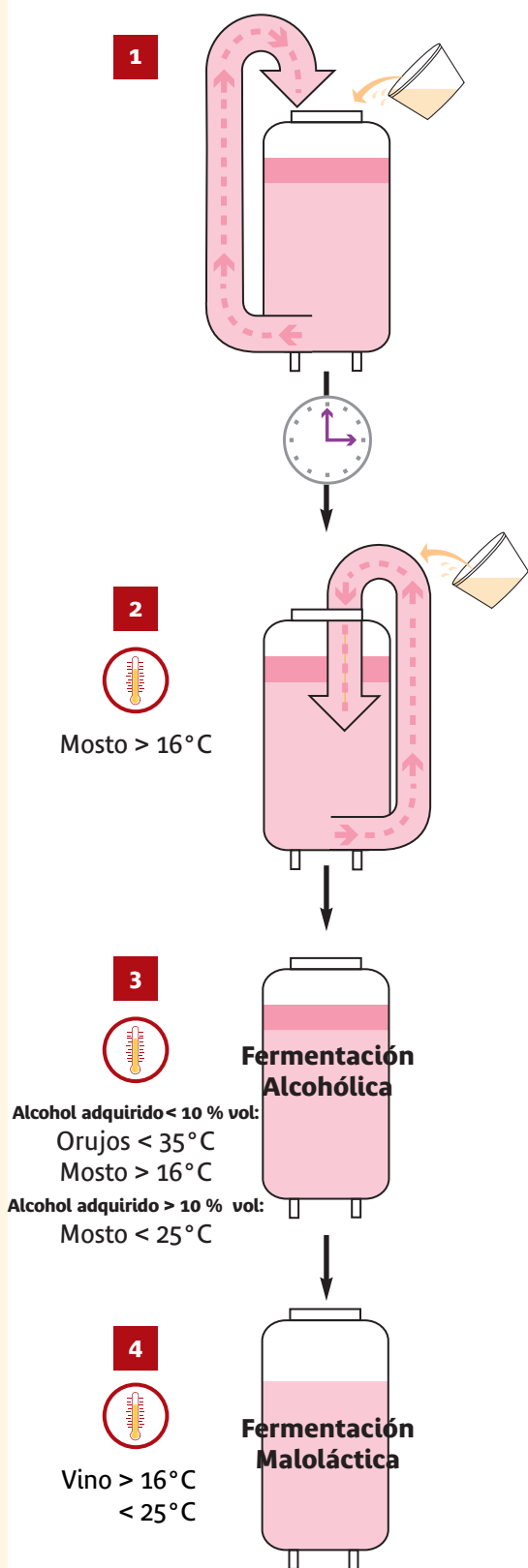


### ▷ ÉVITAR SULFITADOS EXCESIVOS:

el SO<sub>2</sub> mata rápidamente los fermentos malolácticos. No efectuar coinoculación de levaduras/fermentos malolácticos si la vendimia está alterada.



## La coinoculación en los vinos tintos



- Levadura seleccionada rehidratada y protegida.\*

- Elegir una levadura poco exigente en nitrógeno y adecuada al estilo de vino deseado.

- Sulfitado < 5 g/hL : esperar 24 horas

- Sulfitado de 5 a 8 g/hL : esperar 48 horas

- Sulfitado > 8 g/hL : esperar 72 horas

- Fermentos malolácticos seleccionados rehidratados (1 g/hL de mosto).

- Elegir un fermento adecuado a las condiciones (pH, SO<sub>2</sub>, alcohol) y al estilo de vino deseado.

- Incorporación mediante homogeneización al abrigo del aire.

- Nutrición compleja a un tercio de la F.A. (véase ficha práctica n° 3).

- Seguimiento regular del ácido málico y de la acidez volátil.

- Llenado del depósito tras la F.A.

- Si la F.M.L. termina durante la F.A. : efectuar seguimiento de la acidez volátil - en caso de aumento de 0,1 g/L por día : sulfitar a una dosis de 2 g/hL o utilizar lisozima.

- Si la FML termina después de la FA : trasiego y estabilización del vino tras la F.M.L.

\*Remitirse a las fichas prácticas n°1 y n°2 para la rehidratación de las levaduras y su protección.

**LALLEMAND**

19, rue des briquetiers  
B.P. 59  
31702 Blagnac CEDEX  
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55  
Fax: +33(0)5 62 74 55 00  
www.lallemmandwine.com