



Buenas prácticas para la aplicación de los fermentos malolácticos

► ¿Por qué?

- Rehidratar bien e inocular, significa asegurar que no hemos comprado las levaduras para nada.
- La aplicación de las bacterias malolácticas es una etapa crucial para su supervivencia y para su actividad maloláctica.

Los puntos clave



- **EFECTO DEL CLORO:** Las bacterias lácticas son muy sensibles al cloro presente en el agua corriente. En el caso de las bacterias de inoculación directa (MBR®), es necesario por tanto utilizar agua mineral durante la rehidratación. En el caso de los kits 1-Step®, el efecto del cloro es neutralizado por la presencia del activador específico durante la rehidratación y, por tanto, las podemos rehidratar en el agua potable clásica.



- **RESPECTAR LAS TEMPERATURAS INDICADAS:** recientes estudios llevados a cabo por la sociedad Lallemmand mostraron el efecto determinante de la temperatura, tanto durante la rehidratación como durante la fermentación, sobre la actividad maloláctica de las bacterias y sobre su supervivencia. Es de vital importancia respetar la temperatura adecuada para cada una de estas etapas.



- **ATENCIÓN A NO SUPERAR LOS TIEMPOS RECOMENDADOS:** las bacterias lácticas no deben quedarse durante mucho tiempo sin ácido málico, tanto durante la rehidratación como durante la aclimatación, si no se quiere ver decrecer rápidamente su población.



- **UTILIZAR SI ES NECESARIO UN NUTRIENTE O UN ACTIVADOR BACTERIANO:** en caso de carencia nutricional o de vino reactivo al arranque de la fermentación maloláctica.

La inoculación de bacterias lácticas etapa por etapa

Las bacterias a inoculación directa



Sacar los envases de bacterias lácticas del congelador 30 minutos antes de su uso.

- 1** • Bacterias lácticas MBR® (1 g/hL de vino o mosto): diluir con precaución.



- 2** • Incorporar este inóculo al vino/mosto a inocular con un remontado de homogeneización al abrigo del aire.

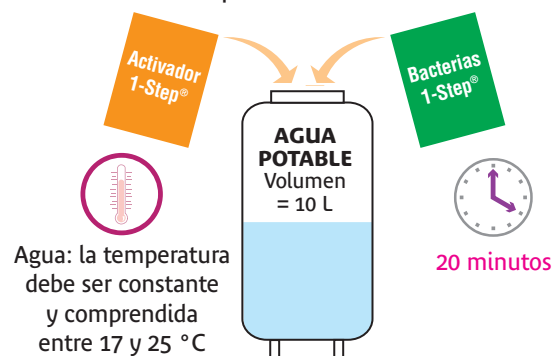


Los kits de aclimatación

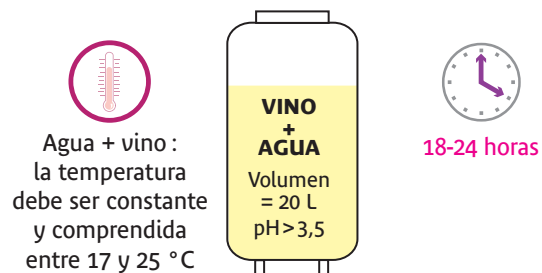


- 1A** • Activador específico 1-Step® (dosis para 100 hL): mezclar.

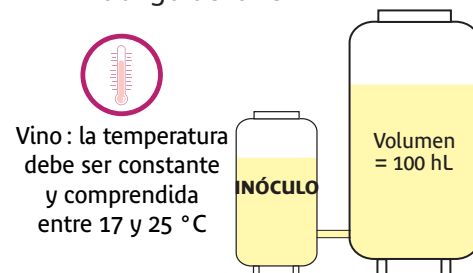
- 1B** • Bacterias 1-Step® (dosis para 100 hL): diluir con precaución



- 2** • Doblar el volumen con el vino/mosto en fermentación a inocular.



- 3** • Incorporar este inóculo al vino/mosto en fermentación a inocular con un remontado de homogeneización al abrigo del aire.



Controlar regularmente la FML (análisis del ácido málico cada 2 - 4 días).

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