

Razonar en qué momento inocular los fermentos malolácticos

▷ ¿Por qué?

- Muchos parámetros entran en juego en el arranque de la fermentación maloláctica (FML). Elegir el mejor momento para la siembra del vino con los fermentos seleccionados es una garantía de éxito para la FML.
- Elegir el momento de inoculación de las bacterias malolácticas permite razonar la FML en función del tipo de vino que se quiere producir, pero también adaptarse a las exigencias técnicas.

Los puntos clave



- ▷ **CONOZCA SUS RECURSOS:** es necesario conocer bien los recursos técnicos (instalaciones, equipos térmicos, etc.) y humanos (nivel técnico, disponibilidad) de los que se dispone antes de elegir el momento de inoculación de los fermentos malolácticos. Algunos procesos, como por ejemplo la coinoculación, necesitan un cierto nivel técnico y un nivel importante de supervisión.



- ▷ **CONOZCA SUS MOSTOS Y SUS VINOS:** numerosos parámetros desempeñan un cierto rol en la factibilidad de la fermentación maloláctica (véase ficha práctica nº7). Es importante por tanto conocer bien estos diferentes parámetros a fin de orientar la elección hacia el tipo de bacteria, cepa y momento de inoculación más adecuado.

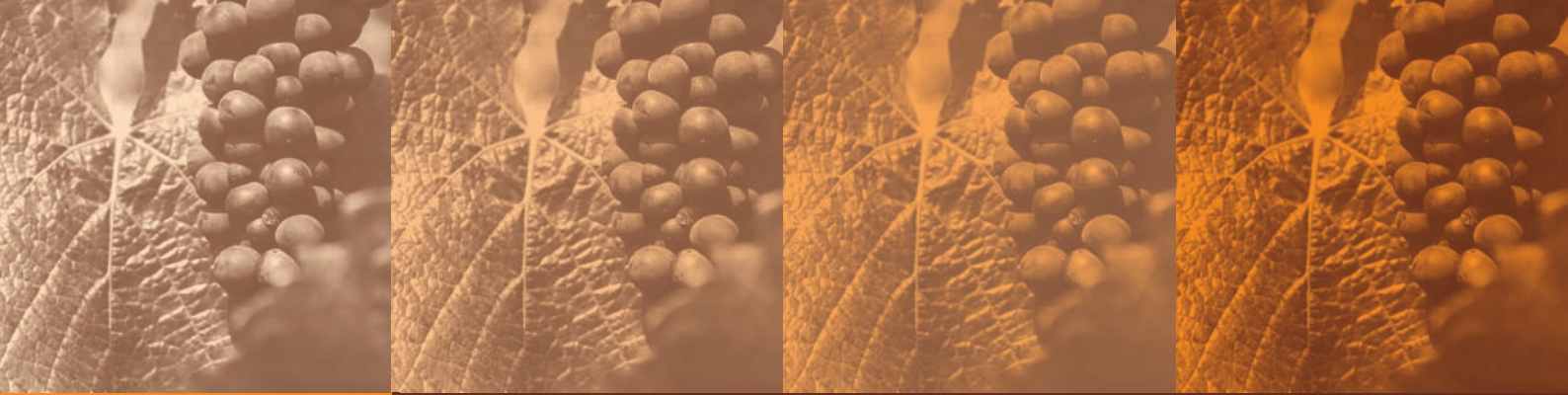


- ▷ **ELIJA UNOS BUENOS "PARTENAIRES" PARA LAS BACTERIAS.** La sociedad Lallemand ha evidenciado la existencia de sinergias entre levaduras y bacterias, que pueden aportar beneficios a nivel cinético y organoléptico. Por otra parte las bacterias necesitan aminoácidos para su metabolismo, por lo tanto puede ser necesario aportar nutrientes específicos para facilitar el desarrollo de la FML.

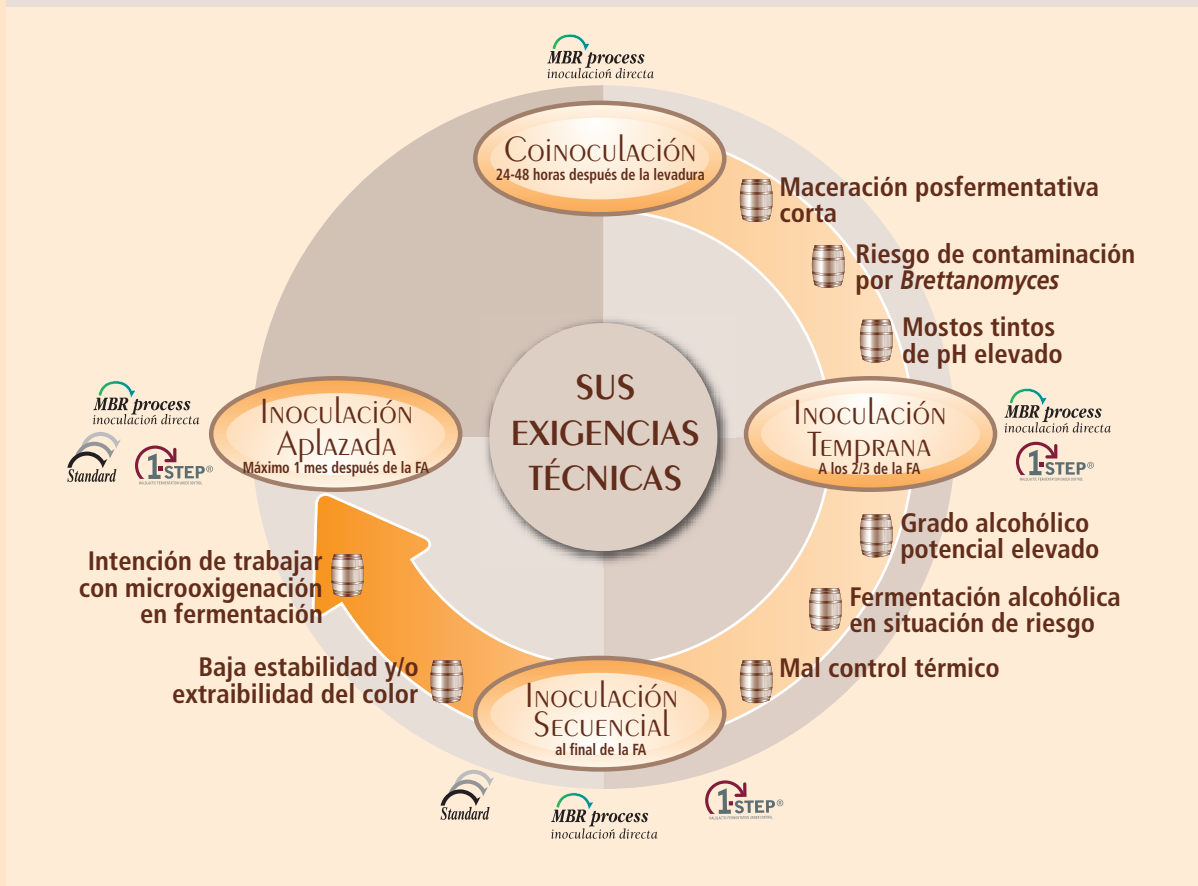


- ▷ **MANTÉNGASE COHERENTE CON SU ELECCIÓN:** la definición del objetivo de producto y el conocimiento de sus propias exigencias técnicas deben formar parte de la reflexión inicial sobre el itinerario de vinificación y condicionar el momento de inoculación de las bacterias. Si por ejemplo se quiere producir un vino con estructura y complejidad a través de maceraciones largas, habrá que orientarse más bien hacia una inoculación tras la fermentación alcohólica. Pero si existe el riesgo de contaminación microbiológica (pH elevado, *Brettanomyces*, etc.), se elegirá una inoculación temprana, o incluso una coinoculación.





RAZONAR LA FML EN FUNCIÓN DE...



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