



Realizar con éxito la coinoculación levaduras/fermentos malolácticos: vinificación en blanco



► ¿Por qué?

- Coinocular un mosto con levaduras y fermentos malolácticos permite acelerar el inicio de la fermentación maloláctica (F.M.L.) o de hacerla posible en los casos difíciles.
- Este ahorro de tiempo puede ser decisivo para la elaboración de vinos frutales y/o de rotación rápida, pero también para realizar la F.M.L. en un medio menos oxidativo, lo que limita la producción de olores rancios y mantecosos.

Los puntos clave



► ¿EN QUÉ MOSTOS?

- mostos destinados a la producción de vinos blancos frutados o que necesitan una rápida comercialización;
- mostos con pH bajo (de 3,1 a 3,3) : la coinoculación aumenta las posibilidades de que inicie la F.M.L.;
- para que arranque la F.M.L. tanto la bodega como el vino no deben estar a una temperatura demasiado baja.



- ### ► BUENA GESTIÓN DEL DESARROLLO DE LAS LEVADURAS:
- se debe efectuar la protección y nutrición compleja de las levaduras para evitar una parada de fermentación alcohólica (F.A.) y para favorecer la F.M.L.



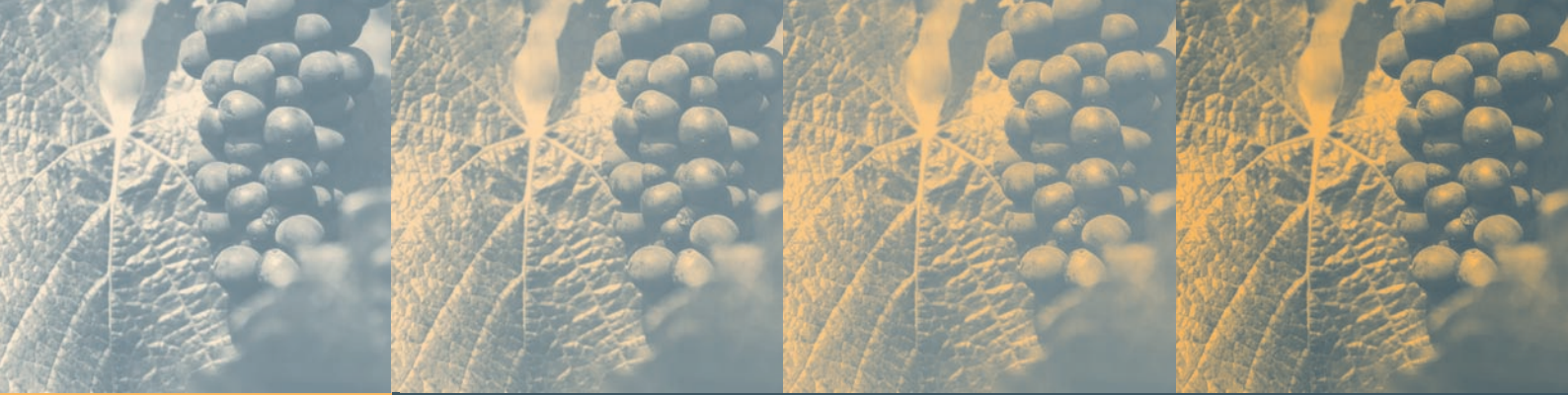
- ### ► EFECTUAR UN CONTROL TÉRMICO:
- las temperaturas de fermentación demasiado elevadas son perjudiciales tanto para las levaduras como para los fermentos malolácticos.



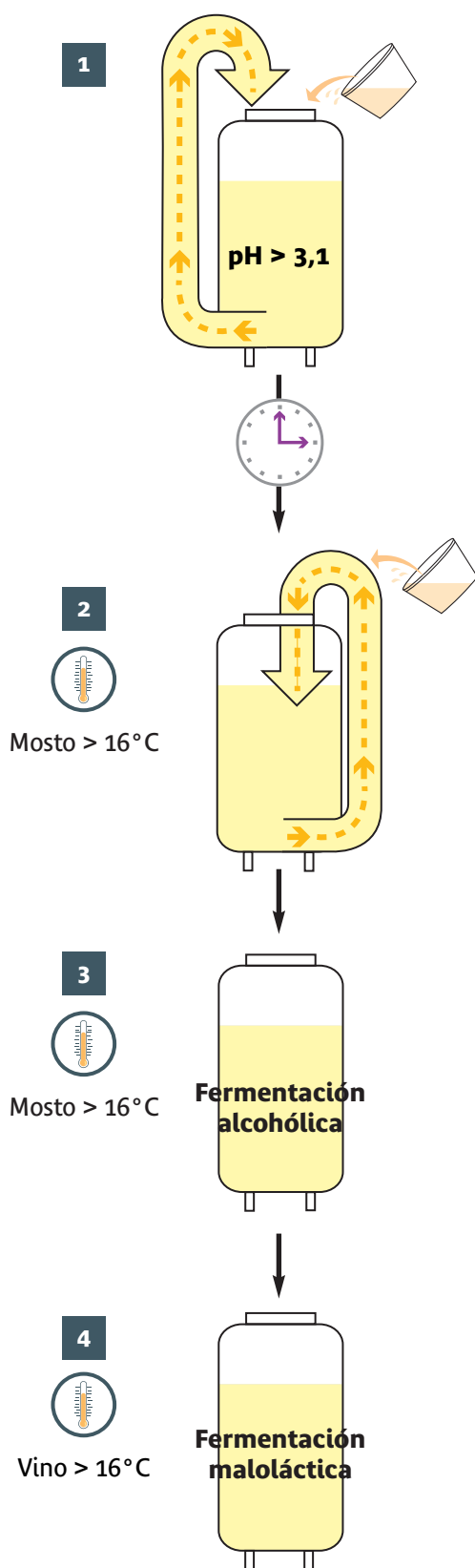
- ### ► ÉVITAR GRADOS ALCOHÓLICOS POTENCIALES DEMASIADO ELEVADOS (> 14 % VOL):
- estos vinos presentan un mayor riesgo de final de fermentación alcohólica difícil.



- ### ► ÉVITAR LOS SULFITADOS EXCESIVOS:
- el SO₂ mata rápidamente los fermentos malolácticos. No efectuar la coinoculación levaduras/fermentos malolácticos si la vendimia está alterada.



La coinoculación en los vinos blancos



- 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, SO₂, alcohol), y al estilo de vino deseado.
- Incorporación con 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 el seguimiento de la acidez volátil - en caso de aumento de 0,1 g/L por día : sulfitar a 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.



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