

# VITILACTIC®

## STARTER BL01

**Bacteria enológica *Oenococcus oeni* para los vinos blancos de acidez elevada.**

**Preparación controlada por el laboratorio de microbiología del "Pôle Technique et Environnement du CIVC" (Epernay, Francia).**

### 1 APLICACIONES



**VITILACTIC® STARTER BL01** es una cepa de bacteria enológica seleccionada, adaptada especialmente para la degradación del ácido málico en los vinos blancos, incluso en los más ácidos.

**VITILACTIC® STARTER BL01** contribuye además a la elaboración de vinos de una gran fineza aromática, preservando el carácter afrutado.

### 2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

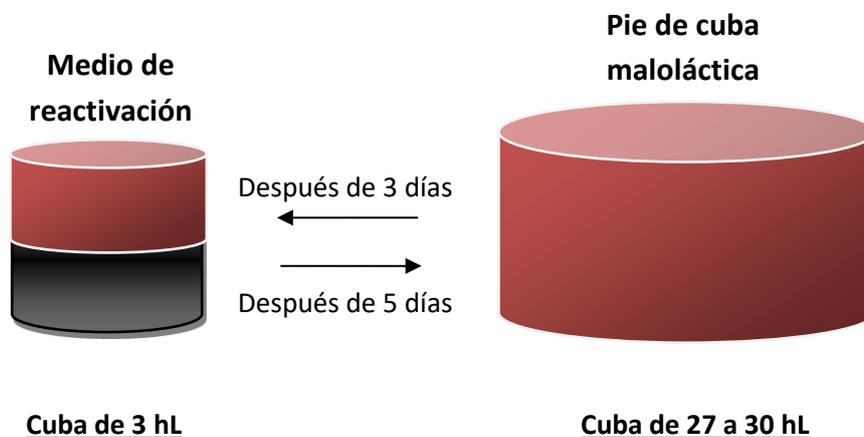
- Resistencia a pH bajos: **VITILACTIC® STARTER BL01** es una bacteria láctica muy acidófila, que puede desarrollarse a pH inferior a 2.85 después de una aclimatación que incluye la realización de un pie de cuba
- Tolerancia al alcohol: hasta 14% vol.
- Resistencia elevada al SO<sub>2</sub>: hasta 70 mg/L de SO<sub>2</sub> total, 10 mg/L de SO<sub>2</sub> libre
- Tolerancia a las temperatura entre 20 y 23°C
- Pequeña producción de acidez volátil: **VITILACTIC® STARTER BL01** no metaboliza el ácido cítrico ya que no dispone de la enzima citrato permeasa. Es por ello que el riesgo de producción de acidez volátil a partir de la transformación del ácido cítrico es nulo
- No producción de aminas biógenas
- Desviaciones organolépticas: ninguna. **VITILACTIC® STARTER BL01**, dado que no puede asimilar el ácido cítrico, no puede producir diacetilo, el compuesto responsable de notas lácteas y de mantequilla muy pronunciadas
- Bacteria cinamil esterasa negativa: no produce precursores para la producción de etil fenol por *Brettanomyces bruxellensis*

### 3 INSTRUCCIONES DE USO

La siembra de **VITILACTIC® STARTER BL01** necesita un Pie de cuba.

**A partir de un mosto completo ("cuvée" y "taille") de 25.5 hL non chaptalizado y sulfitado a media dosis:**

Las etapas de reactivación y de "pie de cuba maloláctica" deben ser realizadas en el mismo tiempo.



### La reactivación

En un recipiente de 3 hL, diluir 0.75 hL de "taille" con el mismo volumen de agua caliente per obtener una temperatura final de 25°C.

Añadir el activador **PRE-LACTIC™** (0.75 kg), de preferencia en una parte del agua caliente antes de incorporarlo en el mosto, para facilitar su dispersión. El activador permite de aumentar el pH del medio de reactivación a un valor de 3.2 a 3.5 (entonces no es necesario controlar el pH en estas condiciones).

Añadir directamente (sin rehidratación) en el medio de reactivación 75 g de levaduras **VITILEVURE® DV10** y 600 g de bacterias **VITILACTIC® STARTER BL01**. Introducir estos polvos, agitando el medio.

Mantener la temperatura del medio de reactivación a 25°C. Después de 3 días, añadir el medio de reactivación al pie de cuba (sin control analítico).

### El "pie de cuba maloláctica"

El restante del mosto (20.5 hL de "cuvée" + 4.25 hL de "taille") es mesclando en una cuba de 27-30hL. Añadir 500 g de levaduras **VITILEVURE® DV10** previamente rehidratadas en una mezcla mosto/agua (1/2 ora a 35°C) para empezar la fermentación de este mosto. La temperatura de fermentación del pie de cuba debe ser de 25°C.

Cuando el medio de reactivación es listo (después de 3 días), añadir un volumen equivalente de pie de cuba durante la fermentación (1.5 hL en el recipiente de 3 hL). Después de 2 días mas (es decir 5 días en total), la totalidad del medio de reactivación puede ser añadido al pie de cuba que está terminando la fermentación alcohólica. Cuando la fermentación alcohólica es terminada, la temperatura del pie de cuba debe ser de 20°C.

### Utilización del "pie de cuba"

Se puede utilizar el "pie de cuba" cuando la disminución de la acidez corresponde a los 2/3 de la degradación del ácido málico, es decir:

- cuando la cantidad del ácido málico es aproximativamente de 1.5 g/L;
- o cuando la cantidad de la acidez total es aproximativamente de 1.5 a 2 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L en comparación de la acidez del mosto.

El pie de cuba debe ser analizado después de 6 días, y después, cada 2 días.

**Activador específico recomendado:** para los vinos que pueden presentar unas carencias en nutrientes indispensables a las bacterias lácticas (mosto deficiente en nitrógeno, mosto botrytizado, mosto muy clarificado,...): añadir en el tanque 20 a 30 g/hL de **MALOVIT B**, previamente a la introducción del medio de reactivación con **VITILACTIC® STARTER BL01**.

*Este protocolo propuesto por el CIVC e específico a la elaboración de los vinos espumantes. Se puede preguntar el protocolo completo a su enólogo (Cf. Artículo "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" publicado por el CIVC en la revista "Le Vigneron Champenois – juin 2009).*

**Ejemplo por 100 hL (o un otro volumen a partir de los valores en % y en g/L):**

<b>Medio de reactivación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• "Taille" sulfitado a media dosis: 10 L (o 3% del pie de cuba)</li><li>• Agua caliente: 10 L (o 3% del pie de cuba)</li><li>• Activador <b>PRE-LACTIC™</b>: 100 g (o 5 g/L)</li><li>• Bacterias <b>VITILACTIC® STARTER BL01</b>: 80 g (o 4 g/L)</li><li>• Levaduras <b>VITILEVURE® DV10</b>: 10 g (o 0.5 g/L)</li></ul>

**20 litros**



Después 3 días: añadir en el medio de reactivación 20 L de pie de cuba  
Después 5 días: inocular el pie de cuba con los 40 L del medio de reactivación

<b>Pie de cuba</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mosto non chaptalizado y sulfitado a media dosis: 3 hL (o 3% del volumen a incorporar)</li><li>• Levaduras <b>VITILEVURE® DV10</b>: 60 g (ou 0.2 g/L)</li></ul>

**3 hL**



Cuando el á. málico es alrededor de 1.5 g/L

<b>Cuba</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 hL de vino en curso o al final de la FA</li></ul>

**100 hL**

## 4 PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para 25 g, 100 g ou 500 g.
- Puede ser almacenado 18 meses a 4°C y 36 meses a -18°C en su envase original sellado.
- Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.
- Los paquetes sellados pueden ser entregados y conservados a temperatura ambiente (<25°C) durante tres semanas sin perdida significativa de viabilidad.

Producto de Danstar  
Distribuido por:

	<p><b>STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE</b> 79 avenue A.A. Thévenet, CS11031 51530 MAGENTA Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60 <a href="http://www.oenotechnic.com">www.oenotechnic.com</a></p>
---	---

*La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.*