

Bacteria *Oenococcus oeni* seleccionada por el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Unidad de Beaune.

Bacteria espacial co-inoculación para llevar a cabo rápidamente y con total seguridad la fermentación maloláctica de vino tinto.

El kit 1-STEP® es un cultivo starter muy eficiente para realizar la Fermentación Maloláctica (FML) en un amplio rango de condiciones enológicas. El kit 1-STEP® consta de una bacteria *Oenococcus oeni* y un activador específico. La excelente actividad y alta vitalidad del cultivo 1-STEP® se alcanza tras un corto periodo de aclimatación, que permite activar su metabolismo para inducir un rápido inicio de la FML.

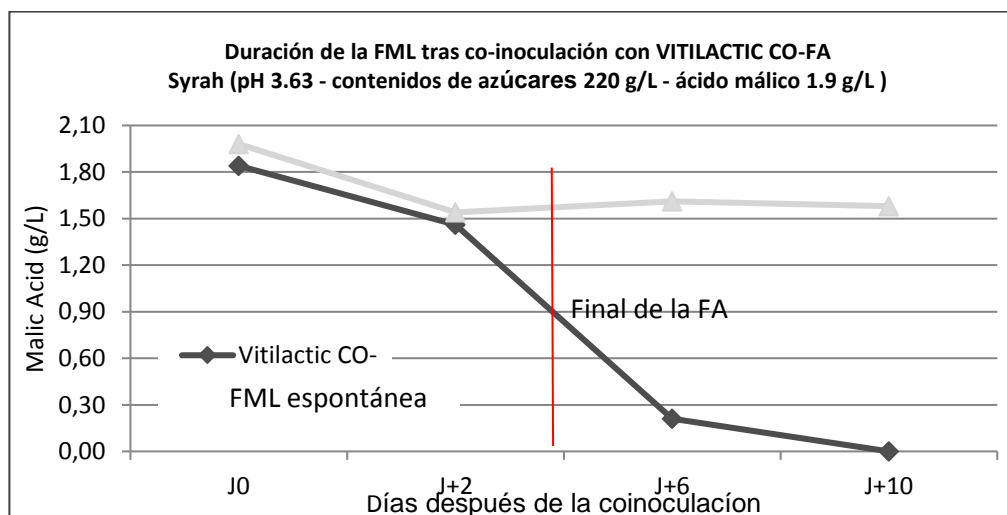


## 1 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

VITILACTIC® CO-FA es una herramienta eficaz para llevar a cabo la fermentación maloláctica de manera rápida y con total seguridad, para vinos tintos, con un amplio espectro de actividad: en mostos con pH > 3.3 y alcohol potencial de hasta 15% vol.

Sus características son:

- Buena implantación y cinética fermentativa rápida
- Tolerancia al pH  $\geq 3.3$
- Tolerancia al alcohol: hasta 15% vol.
- Tolerancia a la temperatura > 17 °C
- Tolerancia al SO<sub>2</sub>: hasta 50 mg/L de SO<sub>2</sub> total (prestar atención al SO<sub>2</sub> molecular a bajo pH)
- No producción de aminas biógenas
- Pequeña producción de acidez volátil
- Bacteria cinamil esterasa negativa: no produce precursores para la producción de etil fenol por *Brettanomyces*
- Respeta la calidad de los aromas del vino con aporte de una sensación de franqueza en la boca, sin riesgo de desarrollar sabores lácteos





Utilizar un sobre para la cantidad correcta de hL indicada en la etiqueta. El uso de una dosis menor o la realización de siembras cruzadas mediante pies de cuba reducirán las capacidades de la bacteria.

### Co-inoculación (inoculación de las bacterias 24 - 48 horas después de las levaduras)

El kit 1-STEP™ Kit pueden utilizarse en co-inoculación sin necesidad de esperar 24 horas cuando las condiciones del mosto son adecuadas (pH > 3.4 and adición de sulfuroso en la vendimia < 8 g/hL).

- Disolver el contenido del sobre del activador en 25 L de agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C).
- Añadir el contenido del sobre de la bacteria enológica y disolverlo con cuidado. Esperar un máximo de 2 horas.
- Transferir el cultivo bacteriano activado (activador y bacteria enológica) al mosto en fermentación 24 horas después de la adición de la levadura.

Recomendaciones:

- Controlar cuidadosamente la temperatura del mosto, la cual debe ser inferior a 30 °C en la inoculación de la bacteria (alcohol < 5% vol.) y menor a 27 °C cuando el nivel de 10% de alcohol es alcanzado.
- En caso de que el mosto tenga pH < 3.4 o una adición de sulfuroso > 8 g/hL, se recomienda usar el kit 1-STEP™ después de la fermentación alcohólica.

### Uso posible en inoculación secuencial (post-fermentación alcohólica)

- Disolver el contenido del sobre del activador en 25 L de agua potable (temperatura entre 18 y 25 °C).
- Añadir el contenido del sobre de la bacteria enológica y disolverlo con cuidado agitando suavemente. Esperar 20 minutos.
- Añadir a esta suspensión 25 L de vino con estas características: pH > 3.5 - total SO<sub>2</sub> < 45 mg/L - sin SO<sub>2</sub> libre - temperatura entre 18 y 25°C. Esperar entre 18 y 24 horas. Si el contenido en ácido málico en el vino a inocular es < 1.2 g/L, esperar solo 6 - 10 horas.
- Transferir al vino el cultivo bacteriano activado en el tanque de 250 hL.

Recomendaciones:

- Temperaturas recomendadas: de 17 a 25°C por los vinos tintos - de 18 a 22°C en condiciones limitantes (alcoholo elevado > 14.5% vol. o pH bajo < 3.1 o alto SO<sub>2</sub> > 45 mg/L).
- Monitorizar la degradación de ácido málico cada 2 a 4 días.
- Estabilizar el vino una vez que la fermentación maloláctica esté terminada.
- En condiciones limitantes (vinos muy clarificados, pH bajo, alto SO<sub>2</sub> o alcoholo elevado, etc.): rehidratar las bacterias con **PRE-LACTIC™** (20 g/hL) y antes de inocular las bacterias, añadir **MALOVIT™** (20 g/hL).

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Dosis para 250 hL.
- 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:



**MARTIN VIALATTE**  
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031, 51530 MAGENTA  
Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60 / [www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)