

# VITI LACTIC®

## K<sup>2</sup>

Combinazione di 2 ceppi complementari di *Oenococcus oeni* per assicurare un buon avvio e una buona cinetica di fermentazione malolattica.

Batteri lattici a inoculo diretto per la produzione di vini espressivi ed equilibrati, adatti all'utilizzo in co-inoculo ed inoculo sequenziale.

Buon adattamento a condizioni di alcol elevato.

Buona resistenza in vini con elevata struttura tannica.



La fermentazione malolattica (FML) è una fase cruciale nel processo di vinificazione non solo perché induce una disacidificazione biologica del vino, ma anche perché partecipa ad importanti modificazioni del profilo gustativo ed aromatico. La scelta di un ceppo selezionato per le sue positive attitudini enologiche può dunque garantire tempi di lavorazioni più brevi anche in difficili condizioni e riscontri positivi sul profilo organolettico finale.

VITILACTIC K<sup>2</sup> è particolarmente raccomandato per lo svolgimento della fermentazione malolattica in vini bianchi, rosati e rossi fruttati o in vini rossi da affinamento con struttura tannica da media a molto forte.

### --- PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- Capacità di acclimatazione in vini con pH  $\geq 3,3$ .
- Temperatura di fermentazione malolattica:  $\geq 16$  °C.
- Tolleranza all'alcol: massimo 15.5% vol.
- Tolleranza alla SO<sub>2</sub> totale < 50 mg/L e alla SO<sub>2</sub> libera < 10 mg/l. È importante considerare gli apporti di SO<sub>2</sub> nel mosto o nel vino in funzione dell'inoculo batterico e del pH.
- Produzione di ammine biogene: scarsa.
- Produzione di diacetile: da ridotta a moderata.
- Produzione di acidità volatile: scarsa.
- Batteri "fenoli-negativo", vale a dire che non è metabolicamente capace di aumentare la quantità dei precursori di fenoli, indesiderati in caso di contaminazione da *Brettanomyces*.
- È adatto ai due diversi momenti d'inoculo: co-inoculo ed inoculo sequenziale.
- VITILACTIC K<sup>2</sup> contribuisce favorevolmente al profilo organolettico del vino:
  - attenuando il carattere vegetale-erbaceo a volte dominante in alcuni vini, a vantaggio dell'espressione degli aromi varietali e fruttati,
  - amplificando la rotondità e riducendo la sensazione di astringenza grazie a una maggiore produzione di polisaccaridi.

## --- ISTRUZIONI PER L'USO ---

L'utilizzo con introduzione diretta (senza reidratazione) è possibile:

- Aggiungere direttamente i batteri dal di sopra della vasca.
- Mescolare DELICATAMENTE IL VINO effettuando una omogeneizzazione per rimontaggio o con un agitatore se si inocula a fine fermentazione alcolica.
- In caso di co-inoculo dei vini tinti, aggiungere direttamente i batteri dal di sopra della vasca durante un rimontaggio affinché i batteri non rimangano nel cappello.

Tuttavia, per assicurare una miglior sospensione dei batteri, consigliamo di:

- Versare la confezione in 20 parti d'acqua minerale a 20 °C.
- Agitare. Lasciar reidratare per 15 minuti.

*Es: 1 dose da 50 hL (peso netto 50 g) reidratata in 1 l di acqua minerale.*

Per una miglior distribuzione, il preparato può essere nuovamente diluito in 20 L di vino.

**Procedere come segue in funzione del tipo d'inoculo desiderato.**

### 1/ Inoculo sequenziale (a fine fermentazione alcolica):

- Incorporare direttamente al vino (omogeneizzando tramite rimontaggio all'aria o mediante leggero rimescolamento con azoto).
- Mantenere la temperatura a 16 -18 °C per i vini bianchi e rosati, e tra 18 e 22 °C per i rossi.
- Se il vino presenta caratteristiche limitanti (vini molto chiarificati, pH basso, SO<sub>2</sub> e gradazione alcolica elevata, carenza di azoto organico, etc.) o ha avuto problemi durante la FA, aggiungere al vino, prima dell'inoculo dei batteri, un attivante di fermentazione malolattica idoneo, come **MALOVIT K<sup>2</sup>** alla dose di 20 g/hL.

### 2/ Co-inoculo su mosto: inoculo dei batteri 24-48 ore dopo i lieviti

Consigliamo questa pratica, sempre più diffusa per i suoi numerosi benefici, in caso di fermentazioni alcoliche ben gestite e senza rischi d'arresto (corretta gestione di lieviti e attivanti, alcol potenziale > 15%, temperatura < 27 °C, tenore di SO<sub>2</sub> totale < 50 mg/L).

- Il momento d'aggiunta dei batteri reidratati nel mosto è funzione del livello di SO<sub>2</sub> aggiunto:
  - 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti se la dose di SO<sub>2</sub> aggiunta è < 4 g/hL e la vasca comincia a fermentare.
  - 48 ore dopo l'inoculo dei lieviti se la dose di SO<sub>2</sub> aggiunta è compresa tra 4 e 8 g/hL e la vasca comincia a fermentare.
- Seguire successivamente la cinetica della FML ogni 2 - 4 giorni.

## --- CONFEZIONI ---

Dosi da 50 hL e 250 hL.

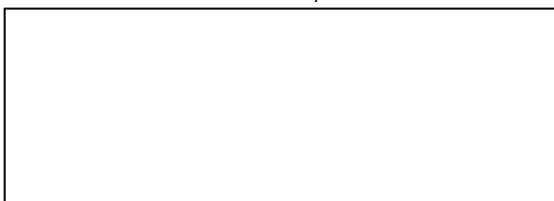
## --- CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ---

La confezione originale non aperta può essere conservata:

- 18 mesi a 4 °C.
- 36 mesi a -18 °C.

Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

*Prodotto da Danstar, distribuito da:*



K<sup>2</sup>

VITILACTIC<sup>®</sup>

VITILACTIC<sup>®</sup>

