

FML EXPERTISE®

EXTREME

Batteri *Oenococcus Oeni* resistenti a condizioni difficili: pH basso, gradazione alcolica elevata.

Vini bianchi, rossi e rosati.



↻ CAMPO D'APPLICAZIONE ↻

La fermentazione malolattica è una tappa importante della vinificazione, e, al di là della sua funzione di disacidificazione, si dimostra regolarmente il suo effetto sulla qualità dei vini. La scelta dei batteri lattici è quindi primordiale, ed è il motivo per cui ci sforziamo di sviluppare preparati batterici adattati alle diverse condizioni di vinificazione e al profilo desiderato dei vini.



FML EXPERTISE EXTREME è un kit d'inoculo malolattico contenente batteri *Oenococcus oeni* selezionati e liofilizzati, oltre ad un attivante specifico. L'impiego congiunto dell'attivante e dei batteri secondo un semplice protocollo di acclimatazione chiamato 1-Step®, messo a punto dalla ditta Lallemand, permette di effettuare la fermentazione malolattica in condizioni estreme di pH e gradazione alcolica.

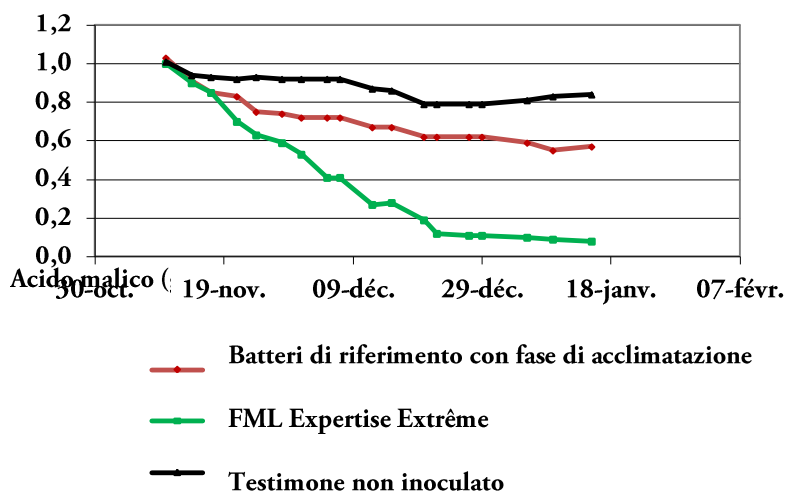
Il ceppo di batteri del kit FML EXPERTISE EXTREME è stato individuato da Lallemand per le sue qualità fermentative ed organolettiche su vini bianchi, rosati o rossi durante un programma di selezione. FML EXPERTISE EXTREME è particolarmente indicato per l'elaborazione di vini bianchi tradizionali, così come per vini rossi fruttati o da invecchiamento.

↻ PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↻

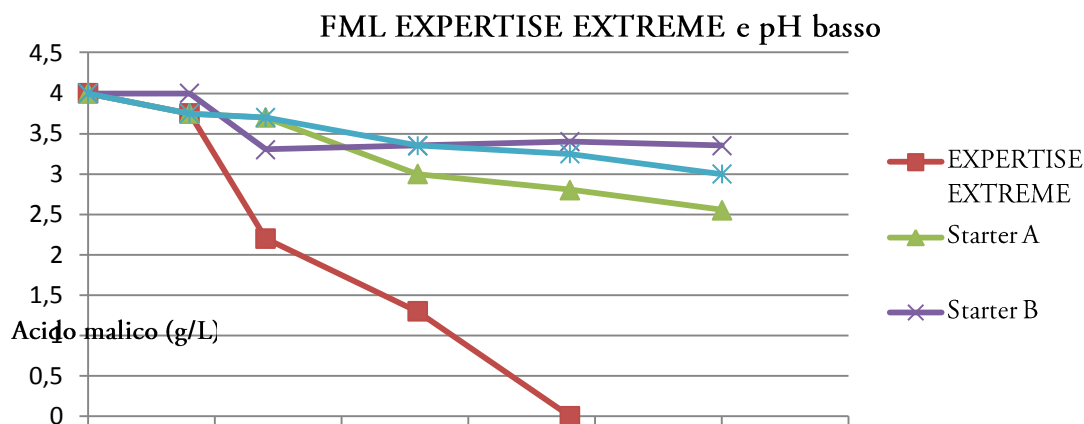
- Si insedia rapidamente con un tasso di sopravvivenza elevato dopo inoculo.
- Tollera gradazioni alcoliche fino a 15,5% vol. se il pH è favorevole.
- Tollera pH fino a 3,0.
- Tollera dosi di SO₂ fino a 60 mg/L di totale, 10 mg/L di libera. È importante riflettere sugli apporti di SO₂ al mosto e al vino fin da prima dell'inoculo dei batteri. In condizioni di pH basso, la SO₂ in forma molecolare, che ha un effetto inibitore sui batteri, è presente in maggiori quantità.
- Resiste ad una temperatura > 14°C.

- Non produce ammine biogene.
- Consuma abbastanza rapidamente l'acido citrico durante la FML: produzione moderata di diacetile, che in certe condizioni origina note burrate, ricercate su dei profili di vini bianchi tradizionali.
- Rispetta il carattere fruttato dei vini rossi e può anche sviluppare note speziate.

FML EXPERTISE EXTREME e gradazione alcolica elevata.



FML EXPERTISE EXTREME e gradazione alcolica elevata. Cinetica di degradazione dell'acido malico. Prove su vino Pinot "recalcitrante": pH 3,5; alcol 14,8% vol.; acido malico 1 g/L.



MODALITÀ D'USO

- Disciogliere la dose di attivante per 25 hL in 2,5 litri d'acqua potabile (25 litri per la dose da 250 hL) ad una temperatura tra 17 e 26°C.
- Poi disciogliere la dose di batteri lattici del kit FML EXPERTISE EXTREME in quest'acqua.
- Mescolare dolcemente per qualche minuto per ottenere una sospensione completa.
- Utilizzare la sospensione dopo massimo 20 minuti di reidratazione. Aggiungere questa miscela a 2,5 litri di vino per il kit da 25 hL (o a 25 litri di vino nel caso del kit da 250 hL).
- Il vino utilizzato per la fase di acclimatazione deve avere un pH superiore a 3,5 e deve essere ad una temperatura compresa tra 17 e 26°C.
- La fase di acclimatazione deve durare tra 18 e 24 ore al massimo. Se il tenore di acido malico è < 1,2 g/L, ridurre questa fase a 8 ÷ 12 ore.

- Successivamente, aggiungere questo preparato alla vasca da inoculare.
- Limitare la solfitazione sui mosti da inoculare.
- Non solfitare il vino prima di inocularlo.
- Il tenore di SO₂ totale deve essere inferiore a 60 mg/L.
- Gli intervalli di temperatura da rispettare durante la fermentazione malolattica sono:
 - **Per i vini bianchi:** tra 16 e 20°C, salvo per vini bianchi con condizioni di pH basso < 3,1 o di alcol elevato > 14,5% vol. o di livello di SO₂ > 45 mg/L, per i quali si consiglia vivamente di mantenere la temperatura intorno a 16÷18°C.
 - **Per i vini rossi:** tra 17 e 25°C, salvo per vini rossi con condizioni di pH basso < 3,1 o di alcol elevato > 14,5% vol. o di livello di SO₂ > 45 mg/L, per i quali si consiglia vivamente di mantenere la temperatura intorno a 18÷22°C.
- Seguire l'andamento della fermentazione malolattica ogni 2 - 4 giorni (sviluppo della CO₂ e/o dosaggio dell'acido malico).

EXPERTISE EXTREME è particolarmente adatto all'inoculo precoce, perfino durante la fermentazione alcolica alla densità di 1020-1010. In questo caso, le modalità d'uso sono le stesse, salvo che tutte le operazioni si fanno sul mosto in fermentazione, invece che sul vin.



Se il vino presenta caratteristiche limitanti (vini molto limpidi, pH basso, SO₂ e grado alcolico elevato, carenze in azoto organico, problemi fermentativi riscontrati etc.), aggiungere ATOUT...MALO MBR alla dose di 20 g/hL sul vino dopo la fine della fermentazione alcolica.

↻ CONFEZIONI ↻

Il kit FML EXPERTISE EXTREME è disponibile in dosi per 25 o per 250 hL.

↻ CONSERVAZIONE E TRASPORTO ↻

18 mesi ad una temperatura di 4°C.

30 mesi ad una temperatura di -18/-20°C.


Ogni sacchetto aperto va utilizzato integralmente.

Può sopportare qualche giorno fuori dal frigorifero.

La qualità dei batteri è effettivamente garantita pure quando sono conservati non al freddo, ad una temperatura più bassa di 25°C, per un tempo inferiore ad 1 settimana. Analogamente, cambiamenti di temperatura durante il trasporto non danneggiano la loro qualità, a patto che siano limitati in numero ed intensità (temperatura inferiore a 30°C).

Si raccomanda in particolare di evitare di esporre i batteri ad una temperatura superiore a 30°C e di limitare il numero di picchi di temperatura tra 25 e 30°C.

Prodotto da Danstar, distribuito da:

	OENOFRANCE
	79 avenue A.A. Thévenet
	BP 1031 – Magenta
	51319 Epernay Cedex – France
	Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
	www.oenofrance.com

Le informazioni che compaiono in questa documentazione sono veritiere ed esatte a nostra conoscenza, ma sono fornite a titolo di riferimento senza alcuna garanzia espressa o implicita. Danstar non può essere considerata responsabile di danni particolari, diretti o indiretti, che risultino dall'acquisto o dall'utilizzo di queste informazioni.