

FML EXPERTISE®

S

Ceppo di *Oenococcus oeni* selezionato dall'Istituto Francese della Vite e del Vino (IFV), unità di Beaune.

Batteri a inoculo diretto per ottimizzare l'andamento della fermentazione malolattica nei vini di qualità.

La fermentazione malolattica è una fase 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.



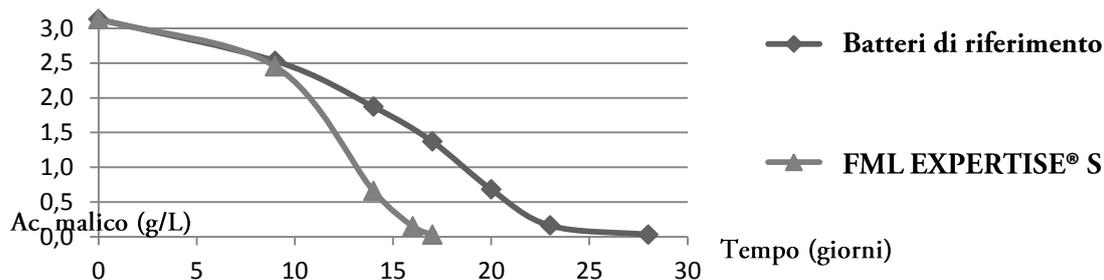
FML EXPERTISE® S è prodotto secondo il nostro procedimento specifico chiamato MBR®, che favorisce le capacità di resistenza alle condizioni dei vini al momento del suo impiego con inoculo diretto (o dopo una breve fase di reidratazione), nonché una notevole stabilità durante la conservazione.

FML EXPERTISE® S è ottenuto da un lavoro di selezione dell'IFV Francia, svolto a partire da un insieme di vini rossi di diverse regioni francesi. Tale programma di ricerca mirava a selezionare dei batteri performanti in condizioni difficili e in grado di sviluppare espressioni organolettiche qualitative.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- Si insedia molto rapidamente dopo un inoculo diretto.
- Possiede la capacità di moltiplicarsi rapidamente: la durata della fermentazione malolattica è quindi molto breve.
- Tollera pH $\geq 3,3$.
- Tollera temperature $\geq 14^{\circ}\text{C}$, ma si consiglia su vino rosso di regolare la temperatura tra 18 e 22°C quando il titolo alcolometrico è superiore a 13,5% vol.
- Tollera un tenore di alcol fino a 14,5% vol.
- Tollera fino a 50 mg/L di SO₂ totale, 10 mg/L di SO₂ libera.
- Produce pochissime ammine biogene.
- Adeguato ai tre diversi momenti d'inoculo: co-inoculo, inoculo precoce ed inoculo sequenziale.
- Batteri "fenoli-negativo", vale a dire che non è metabolicamente capace di aumentare la quantità dei precursori di fenoli, indesirati in caso di contaminazione da *Brettanomyces bruxellensis*.
- Rispetta gli aromi varietali con un'espressione di tipo "frutti rossi" molto viva, senza nota lattica dominante.

Degradazione dell'acido malico - Pinot - Prove IFV 2009
(pH=3,45 - Alcol=2,8% vol. - inoculo sequenziale)



FML EXPERTISE® S ha una cinetica molto rapida dovuta alla sua grande capacità a svilupparsi nei mosti e nei vini.

↻ MODALITÀ D'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, è possibile di:

- Reidratare il sacchetto dose di FML EXPERTISE® S in venti parti di acqua minerale o di fonte non clorata a 20°C per 15 minuti, corrispondenti, per una dose da 25 hL (25 g) a 500 mL d'acqua. Mescolare e lasciar riposare per 15 minuti.

L'utilizzo di questa soluzione è funzione del tipo d'inoculo desiderato; sono possibili tre opzioni:

Opzioni 1 e 2 - Inoculo sequenziale su vino (a fine fermentazione alcolica) o inoculo precoce (densità 1020-1010) su mosto durante la fermentazione:

- Incorporare direttamente alla vasca col vino (effettuando una omogeneizzazione per rimontaggio al riparo dall'aria o un rimescolamento delicato con azoto) oppure nel mosto in fermentazione.
- Mantenere la temperatura del vino tra 18 e 22°C.
- Se il vino presenta caratteristiche limitanti (vini con chiarifica spinta, pH basso, SO₂ e grado alcolico elevati, carenze in azoto organico, problemi fermentativi riscontrati, etc.):
 - Reidratare i batteri con ATOUT...MALO NATIVE (20 g/hL di vino da inoculare).
 - Aggiungere al vino ATOUT MALO™ BLANC per i vini bianchi o ATOUT MALO™ ROUGE per i vini rossi alla dose di 20 g/hL, prima di inoculare i batteri.

Opzione 3- Co-inoculo su mosto, oppure 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 padroneggiate e senza rischio d'arresto (gestione inoculo lieviti e nutrizione, alcol >15% vol., temperatura < 27°C, tenore di SO₂ totale <8 g/hL).

- Il momento d'aggiunta al mosto dei batteri reidratati è funzione del tenore di SO₂ totale:
 - 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti se la dose di SO₂ <4 g/hL.
 - 48 ore dopo l'inoculo dei lieviti se la dose di SO₂ è compresa tra 4 e 8 g/hL.
- Monitorare poi la cinetica della FML ogni 2-4 giorni.

❧ CONFEZIONI ❧

FML EXPERTISE® S è disponibile in forma di coltura batterica pura liofilizzata confezionata in sacchetti dose per l'inoculo di 2,5 o 25 o 250 hL.

❧ CONSERVAZIONE E TRASPORTO ❧

18 mesi ad una temperatura di 4°C.

36 mesi ad una temperatura di -18°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

OENOFRANCE

79 avenue A.A. Thévenet - CS 11031

51530 Magenta – 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.