

LATTivante

Activar la fermentación maloláctica

APLICACIONES

¿Por qué un activante de la FML?

La actividad de las bacterias malolácticas seleccionadas en los vinos está influenciada por algunos parámetros físico-químicos ya conocidos: alcohol, pH, SO₂, temperatura. Con estos factores clásicos es necesario considerar que algunas veces los vinos se encuentran en condiciones desfavorables al desarrollo de la fermentación maloláctica, a causa de las carencias nutricionales y "alteraciones ambientales".

La experiencia nos ha enseñado que estas condiciones pueden ser determinantes, para el buen desarrollo de la fermentación maloláctica inoculada.

Acción del LATTivante

Las bacterias malolácticas son microorganismos más exigentes que las levaduras y al término de la fermentación alcohólica se pueden verificar situaciones de gran carencia nutritiva a causa de uvas poco o excesivamente maduras, por el desarrollo de las levaduras o las bacterias indígenas, clarificaciones excesiva en el mosto (deficiencias nutricionales y reducción de la turbidez) o fermentaciones alcohólicas muy vigorosas. De todas formas, la mayor sensibilidad de las bacterias a la presencia de eventuales toxinas producidas durante la fermentación, por levaduras o bacterias indígenas, agrega un factor límite al desarrollo de la opción seleccionada. Por tanto, la finalidad del **LATTivante** es la de ser un nutriente para las bacterias malolácticas y poseer una acción específica de absorción de las toxinas y también, de "limpieza" del medio.

Ventajas

La composición equilibrada de **LATTivante** permite acelerar la cinética de la fermentación maloláctica en condiciones normales y favorecer el desarrollo de bacterias seleccionadas en condiciones nutritivas y ambientales desfavorables, reduciendo los tiempos de latencia y favoreciendo la "dominación" de la cepa inoculada. De esta manera se consiguen mejores resultados desde el punto de vista organoléptico, de forma que, se evita la excesiva proliferación de diacetilos y acidez volátil y se obtiene una mayor limpieza aromática. Además, debemos considerar que con la cinética de fermentación más rápida, los tiempos de calentamiento de los contenedores y el tiempo en ausencia de SO₂, se reduce. Se trata de ventajas de naturaleza práctica y de seguridad microbiológica.

COMPOSICIÓN

Agentes de limpieza a base de polisacáridos, derivado de levadura.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

20 hasta 40 g/hl. Dispersar en un poco de agua, esperar alrededor de 30 minutos para favorecer la óptima disolución de los diversos componentes y agregar al vino en el momento de inocularlo con las bacterias seleccionadas.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 500 g.

Conservar el producto en la confección integra, en lugar fresco y seco.

