



Batteri malolattici
selezionati dalla natura

Lalvin SILKA™

Oenoccocus oeni



Le colture malolattiche MBR™ ad inoculo diretto sono sottoposte ad uno specifico processo di preadattamento della biomassa che stimola i batteri a sviluppare una parete cellulare resistente alle condizioni avverse presenti nel vino, permettendo perciò un inoculo più facile e diretto. I batteri MBR™ abbinano alla sicurezza del risultato anche in condizioni difficili la semplicità di utilizzo.

APPLICAZIONI

Lalvin SILKA™ è stato isolato nella regione di La Rioja in Spagna dall'*Instituto de Ciencias de la Vid y del vino* (ICVV), durante un programma di ricerca iniziato nel 2006 in cui sono stati caratterizzati e isolati circa 1000 ceppi provenienti da diverse cantine della zona.

Oltre a una buona tolleranza ad elevati tenori di alcol e una regolare cinetica di fermentazione malolattica (FML), questo batterio risponde alle esigenze dettate dai cambiamenti climatici nelle zone vitivinicole a clima caldo. Le proprietà sensoriali caratteristiche di Lalvin Silka™ consentono di diminuire le sensazioni di astringenza ed amaro, per vini rossi complessi e bilanciati con una buona persistenza aromatica.

Grazie alla sua capacità di ammorbidente il tannino, questo batterio si è dimostrato molto adatto per condurre la FML in legno. I prodotti inoculati con Lalvin SILKA™ hanno una struttura più elegante e fruttata con una freschezza aromatica duratura nel tempo, senza sensazioni di surmaturazione poco piacevoli.

Questo ceppo di *O. oeni* non è in grado di produrre istamina o altre ammine biogene.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Tolleranza al pH: ≥3.3
- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Tolleranza alla SO₂: fino a 60 mg/L di SO₂ totale, SO₂ molecolare <0,3 (attenzione ai pH bassi)
- T° di fermentazione >15°C
- Cinetica di FML regolare
- Bassa produzione di acidità volatile
- Attività cinnamil esterasi negativa: non produce precursori dei fenoli volatili utilizzabili da *Brettanomyces*
- Nessuna produzione di ammine biogene
- Adatto a coinoculo ed inoculo sequenziale

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Lalvin SILKA™ contribuisce alla complessità sensoriale e alla qualità del vino



L'impatto sensoriale può essere ulteriormente perfezionato grazie alla combinazione con il ceppo di lievito e con la tempistica più adatta di inoculo dei batteri malolattici.

ISTRUZIONI PER L'USO



Rispettare il corretto dosaggio per una FML efficace. La riduzione della dose d'inoculo o l'aggiunta di vino o fecce da vasche inoculate in precedenza, possono compromettere l'efficacia dei batteri.

Coinoculo

(inoculo dei batteri nel mosto durante la fermentazione alcolica)

1/ Inoculo dei lieviti

Reidratare il lievito secco attivo seguendo le istruzioni riportate nella confezione; è consigliato l'utilizzo di protettori per la reidratazione. Inoculare il lievito dopo acclimatazione alla T° del mosto ($\Delta T^\circ \leq 10^\circ C$).

2/ Inoculo dei batteri

- Se SO₂ totale < 50 mg/L: attendere 24 ore dall'inoculo del lievito prima di aggiungere i batteri.
- Se SO₂ totale è compresa tra 50-80 mg/L: attendere 48 ore dall'inoculo del lievito prima di aggiungere i batteri.

Opzioni di inoculo:

A) Inoculo diretto senza reidratazione: aggiungere i batteri direttamente nel mosto/vino da fermentare dall'alto del serbatoio (vinificazione in bianco) o durante un rimontaggio (vinificazione in rosso).

B) Inoculo diretto con reidratazione: per una migliore distribuzione nella massa, è possibile reidratare i batteri in 20 parti d'acqua senza cloro a 20°C per massimo 15 minuti. Successivamente aggiungere la sospensione direttamente al mosto/vino in fermentazione.

- Assicurare una buona distribuzione dei batteri nella massa.
- Si raccomanda un'aggiunta di un nutriente complesso per i lieviti ad 1/3 della FA.
- Monitorare l'acido malico e l'acidità volatile da metà fermentazione alcolica.
- Colmare il serbatoio dopo la FA, travasare e stabilizzare il vino a FML conclusa.

Intervallo di temperature consigliato:

- All'inoculo dei batteri lattici (alcol <5% vol.) T° <30 °C.
Dal raggiungimento del 10% vol. in alcol T°<27 °C.



CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Disponibile in buste per dosaggi di 2.5 hl, 25 hl e 100 hl
- Una volta aperta, la confezione deve essere usata immediatamente.
- Il prodotto, nella confezione originale sigillata, può essere conservato per 18 mesi a 4°C e 36 mesi a -18°C.
- Le confezioni sigillate possono essere trasportate e conservate per 2-3 settimane a temperatura ambiente (< 25°C) senza significative perdite di vitalità.



Distribuito in esclusiva per l'Italia da

DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67 - 20863 Concorezzo (MB)
tel. 039.6049477 www.dalcin.com

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.