



**Batteri malolattici
selezionati dalla natura**

Lalvin SILKA™
Oenococcus oeni

MBR™ process
inoculo diretto



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 ammorbidire 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 SO_2 : fino a 60 mg/L di SO_2 totale, SO_2 molecolare $< 0,3$ (attenzione ai pH bassi)
- T° di fermentazione $> 15^\circ C$
- 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.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

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 ($\Delta T^\circ \leq 10^\circ \text{C}$).

2/ Inoculo dei batteri

- Se SO_2 totale è $< 50 \text{ mg/L}$: attendere 24 ore dall'inoculo del lievito prima di aggiungere i batteri.
- Se SO_2 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 $< 5\% \text{ vol.}$) $T^\circ < 30^\circ \text{C}$.
Dal raggiungimento del $10\% \text{ vol.}$ in alcol $T^\circ < 27^\circ \text{C}$.

Inoculo sequenziale (inoculo dei batteri nel vino dopo la fermentazione alcolica)

Opzioni di inoculo:

A) Inoculo diretto senza reidratazione: aggiungere i batteri direttamente nel vino dopo la fine della fermentazione alcolica, dall'alto del serbatoio o durante la svinatura.

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 vino.

- Agitare o effettuare un rimontaggio al chiuso per assicurare una distribuzione omogenea dei batteri minimizzando l'apporto di ossigeno.
- E' consigliabile aggiungere un nutriente specifico per i batteri lattici, specialmente nelle condizioni più difficili.
- Monitorare l'acido malico ogni 2-4 giorni.
- Stabilizzare il vino a FML conclusa.

Intervallo di temperature consigliato:

- Vino rosso: $17^\circ \text{C} - 25^\circ \text{C}$.
- In condizioni difficili (alcol $> 14,5\% \text{ vol.}$, $\text{SO}_2 > 45 \text{ ppm}$):
 $18^\circ \text{C} - 22^\circ \text{C}$.



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 ($< 25^\circ \text{C}$) 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