

# VITILACTIC F

## Επιλογή ITV Γαλλίας Στέλεχος 16D1 (1)

ΜΗΛΟΓΑΛΑΚΤΙΚΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ΕΤΟΙΜΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

### ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

**Ζύμωση οίνων σε δύσκολες συνθήκες.** Το VITILACTIC F διατηρεί τη δράση του όταν χρησιμοποιείται σε περιβάλλον χαμηλής θερμοκρασίας. Με το προϊόν αυτό η διεξαγωγή της μηλογαλακτικής ζύμωσης είναι εφικτή και σε θερμοκρασία 16°C έναντι 18°C που είναι το κατώτατο όριο θερμοκρασίας για τα υπόλοιπα στελέχη του εμπορίου. Επίσης το VITILACTIC F δείχνει καλή ανεκτικότητα σε χαμηλό pH. Το όριο της ενεργού οξύτητας (pH) για το προϊόν αυτό είναι 3,10 σε αντίθεση με τα παραδοσιακά στελέχη βακτηρίων για τα οποία το κατώτερο όριο του pH κυμαίνεται στο 3,20.

**Βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων.** Το VITILACTIC F μειώνει τους φυτικούς χαρακτήρες, που είναι ιδιαίτερα εμφανείς σε ορισμένους οίνους ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύει τα φρουτώδη αρώματά τους. Η ιδιότητα αυτή είναι πολύ χρήσιμη σε ποικιλίες όπως είναι π.χ. το Cabernet Franc ή το Cabernet Sauvignon.

### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος :** Oenococcus oeni (ex. Leuconostoc Oenos)
- **Παραεκτροπές της ζύμωσης :** δεν παρατηρούνται.
- **Παραγωγή βιογενών αμινών :** μικρή.
- **Παραγωγή οξικού οξέος :** μικρή.

### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Ανθεκτικότητα στο pH :** Πρέπει να είναι μεγαλύτερο ή ίσο με 3,20.
- **Ανθεκτικότητα στο θειώδη ανυδρίτη :** Να μην γίνει θείωση, ιδιαίτερα μετά την αλκοολική ζύμωση. Κατά τον εμβολιασμό θα πρέπει το ολικό θειώδες να είναι μικρότερο από 50mg/Lt.
- **Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη :** Μέγιστη περιεκτικότητα αλκοόλης 13,5 %Vol. Στην περίπτωση οινοποίησης των ερυθρών οίνων και όταν η περιεκτικότητα σε αλκοόλη είναι ο μοναδικός περιοριστικός παράγοντας, τα μηλογαλακτικά βακτήρια VITILACTIC F αντέχουν μέχρι και 14,5%Vol.
- **Υπολειμματικά σάκχαρα :** Η περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα πρέπει να είναι μικρότερη από 5gr/L.
- **Κλίμακα θερμοκρασιών :** Μεταξύ 16°C και 20°C.

Στην περίπτωση εμβολιασμού οίνων σε αποζύμωση είναι απαραίτητη η διενέργεια οινολογικών εξετάσεων για τον προσδιορισμό των απαραίτητων αναλυτικών παραμέτρων (ολική οξύτητα, πτητική οξύτητα, ενεργός οξύτητα pH, ανάγοντα σάκχαρα, μηλικό οξύ, αλκοολικός βαθμός και ολικό θειώδες). Στην περίπτωση δύσκολων οίνων τα παραπάνω αναλυτικά αποτελέσματα πρέπει να συνοδεύονται και από μικροβιολογικές εξετάσεις.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ενυδατώστε τα γαλακτικά βακτήρια για μερικά λεπτά σε ½ λίτρα νερό θερμοκρασίας (20°C - 30°C). Ομογενοποιείτε καλά. Για καλύτερη διασπορά το διάλυμα των βακτηρίων μπορεί να ομογενοποιηθεί στη συνέχεια, σε 20 λίτρα οίνου σε ένα καθαρό δοχείο.

Εμβολιάστε τη δεξαμενή και ανακυκλώστε χωρίς αερισμό. Φροντίστε ώστε η δεξαμενή να είναι καλά γεμάτη και η θερμοκρασία της να κυμαίνεται μεταξύ 16°C και 20°C.

Στην περίπτωση «δύσκολων οίνων» με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως οίνοι αυστηρά απολασπώμενοι, πολύ τανικοί, με υψηλό pH, θειώδες και αλκοολικός βαθμός κ.α. επιβάλλεται να ακολουθήσετε το πρωτόκολλο που ακολουθεί :

- ενυδατώνουμε τα μηλογαλακτικά βακτήρια παρουσία του ενεργοποιητή PRE-LACTIC,
- προσθέτουμε πριν τον εμβολιασμό του οίνου τον ενεργοποιητή της μηλογαλακτικής ζύμωσης MALOVIT σε δοσολογία 200gr/tn.

Διατηρούμε τη δεξαμενή σε θερμοκρασία μεταξύ 16°C και 20°C.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Διατίθεται σε συσκευασίες των 0,25tn, 2.5tn, 10tn και 25tn. Συσκευασία κλειστή στους 4°C μέχρι την ημερομηνία λήξεως. Με το άνοιγμα της συσκευασίας το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται αμέσως.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1) V. Gerbaux - Sélection de nouvelles souches bactériennes performantes – document interne ITV France.
- (2) V. Gerbaux, C.Gerland, - Sélection d'une nouvelle souche de bactérie lactique : performances et impact sur la qualité des vins, ROEB septembre 99
- (3) T. Henick-Kling – Essais avec la souche de bactérie 16D1 sur un Chardonnay de l'état de New-York – 1998.
- (4) Martin Vialatte Œnologie - influence de la souche 16D1 sur les caractéristiques de différents vins – document interne Rond-point 1999, Reims.
- (5) N. Siczkowski - Maîtrise et Intérêts de la co-inoculation « levures – bactéries », Revue Française d'œnologie, Juillet-Août 2004

- Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας.
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη.
- Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ