



# uvaferrm<sup>®</sup>

La garanzia  
del risultato



LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*



**BATTERI SELEZIONATI**

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

**Alpha®: morbidezza e riduzione del carattere erbaceo.** È stato selezionato in Francia dall'IFV fra 116 ceppi di *O. oeni* che in fermentazioni spontanee hanno dimostrato una buona attività cinetica e un interessante contributo organolettico. Grazie alla sua buona resistenza all'alcol (15% v/v), ai pH bassi ed alle basse T° (>14 °C), Uvaferm Alpha è un batterio polivalente adatto a molteplici condizioni enologiche. Perfeziona il profilo sensoriale dei vini rossi enfatizzando le note fruttate, migliorando la rotondità e la pulizia ed è inoltre un ceppo di riferimento per la riduzione dei caratteri erbacei.



**O-Mega®: sicuro e altamente efficace.** È un batterio particolarmente robusto selezionato dall'IFV da vini rosati del sud della Francia per la sua capacità di portare a termine la fermentazione malolattica in un'ampia finestra di applicazioni. È un ceppo altamente affidabile che tollera condizioni di pH bassi ed alte gradazioni alcoliche (oltre 16% v/v), esalta il carattere fresco e fruttato ed aiuta a stabilizzare il colore nei vini rossi grazie alla lenta degradazione dell'acetaldeide. Questo batterio possiede una bassa affinità per l'acido citrico e permette quindi di contenere i valori di diacetile ed acidità volatile su livelli minimi. È particolarmente consigliato nei vini da uve ad elevata maturità.

**ML Prime™: *Lactobacillus plantarum* specifico per una malolattica rapida in coinoculo.** È una coltura liofilizzata di nuova concezione messa a punto per la sua alta attività malolattica senza rischi di produzione di acidità volatile da glucosio e fruttosio (metabolismo eterofermentante facoltativo): questa caratteristica fa di ML Prime la soluzione ideale per risolvere i problemi di FML con il coinoculo lieviti-batteri nei vini a pH ≥ 3,4. Questo prodotto è il risultato di un nuovo processo produttivo che ottimizza l'attività della coltura batterica permettendo di ridurre sensibilmente la fase di latenza, per una pronta degradazione dell'acido malico in pochi giorni durante la fermentazione alcolica. ML Prime è un *Lb. plantarum* selezionato in Italia dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

	PROCESSO DI PRODUZION	APPLICAZIONI CONSIGLIATE	T° DI FERMENTAZIONE	TOLLERANZA ALL'ALCOL	TOLLERANZA AL pH	TOLLERANZA ALLA SO <sub>2</sub>	ESIGENZE NUTRIZIONALI	PRODUZIONE DI DIACETILE	ALTRE CARATTERISTICHE
Alpha® ( <i>O. oeni</i> )	MBR® 1-Step®	Coinoculo e inoculo post fermentazione alcolica	> 14 °C	15% v/v	> 3,2	50 mg/L SO <sub>2</sub> tot.; 0,4 mg/L SO <sub>2</sub> molecolare	Basse	Bassa in coinoculo; moderata nell'inoculo sequenziale	Assenza di: • Attività decarbossilasica (produzione di amine biogene) • Attività cinnamil-esterasica (formazione di precursori dei fenoli volatili)
O-Mega™ ( <i>O. oeni</i> )	MBR® 1-Step®		> 14 °C	> 16% v/v	> 3,1	60 mg/L SO <sub>2</sub> tot.; 0,4 mg/L SO <sub>2</sub> molecolare	Basse	Bassa	
ML Prime™ ( <i>Lb. plantarum</i> )	Nuovo processo di produzione specifico	Soltanto in coinoculo 	20-26 °C. Non inoculare con T° < 20 °C.	Non determinante: FML molto rapida con ridotta concentrazione di alcol	≥ 3,4	50 mg/L di SO <sub>2</sub> totale in pigiatura	Basse	Bassissima	

Alcuni fattori limitanti per i batteri (pH, T°, alcol, SO<sub>2</sub>) funzionano in sinergia. I valori indicati nelle schede tecniche si riferiscono ad un solo fattore inibente.

## NUTRIENTI PER I BATTERI MALOLATTICI



### OptiMALO PLUS®: l'attivatore polivalente per la fermentazione malolattica.

Utilizzato con successo da anni come attivatore per la FML, OptiMALO PLUS unisce gli effetti positivi di speciali lieviti inattivi ricchi in amminoacidi, cofattori minerali e vitamine. Le pareti cellulari e la cellulosa riducono l'effetto inibente di eventuali composti tossici per i batteri. L'effetto sinergico nutriente e detossificante di OptiMALO PLUS permette di ridurre in modo significativo la durata totale della FML.



### Opti'MALO Blanc®: specifico per la malolattica dei vini bianchi e rosati.

I vini bianchi e rosati non sono sempre adatti allo sviluppo dei batteri in quanto, oltre ad avere un pH generalmente inferiore rispetto ai vini rossi, sono spesso carenti in fattori di crescita come fonti di carbonio ed azoto, vitamine e minerali. La specifica composizione di Opti'MALO Blanc, ricca in peptidi altamente biodisponibili e micronutrienti necessari alla crescita dei batteri, permette di compensare le carenze tipiche dei bianchi e rosati in cui si desidera la FML.

