



BACTERIAS
ENOLÓGICAS

PROTOCOLO PRE-TEST EN LABORATORIO

Para una fermentación maloláctica exitosa en vinos inoculados con **ML Prime™**

Potente pre-test a escala de laboratorio para determinar el éxito de la fermentación maloláctica con ML Prime™ en vinos tintos y vinos blancos si se utiliza en inoculación post-fermentación alcohólica.

ML Prime™ es una bacteria enológica seleccionada (*Lactobacillus plantarum*, o *Lactiplantibacillus plantarum* según la nueva taxonomía) capaz de lograr una fermentación maloláctica (FML) muy rápida y completa cuando se utiliza, dentro de sus parámetros enológicos, en coinoculación para mostos tintos (inoculación de la bacteria 24 horas después de la adición de la levadura).

Para responder a algunas necesidades de los enólogos, Lallemand Oenology ha desarrollado una novedosa prueba previa de laboratorio para nuevas aplicaciones de ML Prime™ en vinos.

El pre-test de laboratorio ayuda a determinar la eficiencia de ML Prime™ para degradar el ácido málico cuando se inocula en el vino al final de la fermentación alcohólica.

Paso 1

REHIDRATACIÓN DE LA BACTERIA

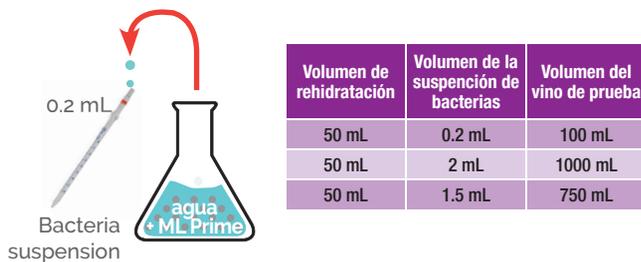


PASO 1

- Rehidratar el contenido del sobre de bacterias (sobre de 2,5 g) en 50 mL de agua limpia sin cloro a 20 °C.
- Remover con cuidado. La suspensión debe ser homogénea para que la prueba funcione eficazmente.
- No esperar más de 15 minutos.

Paso 2

VOLUMENES DE LA SUSPENSIÓN PARA LA PRUEBA DE FML

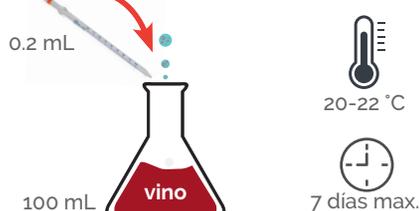


PASO 2

- Mezclar bien y asegurar una suspensión bacteriana homogénea antes de tomar el volumen de bacterias para el pre-test.
- Para 100 mL de vino de prueba, tomar 0,2 mL de suspensión bacteriana. Ajuste el volumen de suspensión bacteriana si utiliza un volumen de vino de prueba diferente.
- Es importante utilizar el volumen de suspensión bacteriana correcto para garantizar una proporción de inoculación bacteriana equivalente a la utilizada a escala de bodega (10 g/hL).

Paso 3

INOCULACIÓN DE LA BACTERIA Y TIEMPO PARA COMPLETAR LA FML



PASO 3

- Inocular el volumen de vino con la dosis adecuada de la suspensión bacteriana. Mezclar cuidadosamente.
- Mantener la temperatura a 20-22 °C durante un máximo de siete días.
- **Comprobar la degradación del ácido málico con método enzimático a las 48 h, 72 h y, si es necesario, el séptimo día.**



Paso 4

RESULTADOS DE LA PRUEBA

Esta prueba previa de laboratorio se basa en los resultados de la degradación del ácido málico a las 48 h, 72 h y al séptimo día (si aún queda ácido málico después de 3 días).

- **La prueba es considerada satisfactoria cuando la concentración de ácido málico resulta inferior a 0,2 g/L.** Puede ser después de las 48h, o a las 72h, o al séptimo día. Recomendamos utilizar ML Prime™ a escala de bodega para este vino en las mismas condiciones de temperatura.
- **Más allá de 7 días, la prueba es negativa si la concentración de ácido málico es superior a 0,2 g/L.** En este caso MLPrime™ a la dosis normal, no podrá conseguir una FML completa en el vino probado. En tal caso, la prueba puede repetirse con una dosis doble de ML Prime™.



PUNTOS CLAVE

- Esta prueba debe realizarse a temperatura ambiente (20-22°C). Si el vino a inocular está por debajo de 20°C o por encima de 22°C, realice la prueba a la temperatura de su vino, ya que ML Prime™ es bastante sensible a la temperatura. Una temperatura inferior o superior puede repercutir en el resultado de este pre-test.
- En caso de condiciones difíciles en el vino (como pH bajo, alto nivel de SO₂, alta concentración de ácido láctico...), puede adaptar este pre-test de laboratorio con una dosis doble de ML Prime™

DISTRIBUIDOR

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro leal saber y entender. No obstante, esta ficha técnica no debe considerarse como una garantía expresa o implícita ni como una condición para la venta de este producto. Se ofrece sin garantía ya que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. No exime al usuario del cumplimiento de la legislación vigente y de las normas de seguridad e higiene aplicables. / Junio de 2020.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.

www.lallemandwine.com