

# BETA®

*Oenococcus oeni*

Cultivo láctico seleccionado de la naturaleza

**SEGURIDAD Y SENSACIÓN EN BOCA  
PARA UN AMPLIO RANGO  
DE CONDICIONES DE VINO**

## Proceso MBR® Inoculación directa

La forma MBR® de cultivo maloláctico representa un proceso específico de Lallemand. El proceso de pre-aclimatación es logrado durante la producción de biomasa dando una resistencia a la pared celular de la bacteria para condiciones adversas encontradas en el vino, permitiendo inóculos directos y fáciles de aplicar. Los cultivos bacterianos MBR® que sobreviven son robustos y poseen la habilidad de conducir a una fermentación maloláctica segura (FML).

## APLICACIÓN

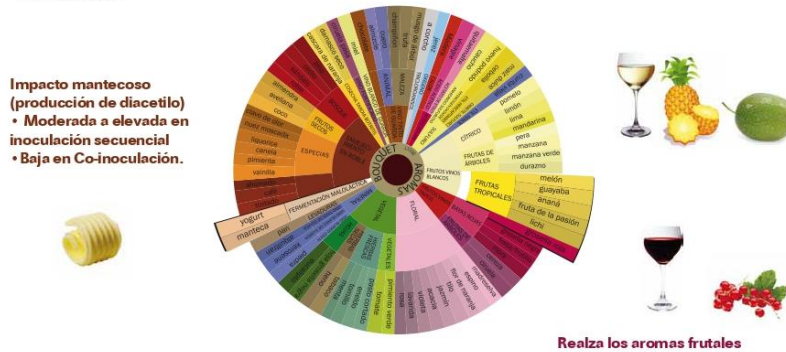
Uvaferm BETA® (*Oenococcus oeni*), seleccionado por el proyecto de selección de bacteria Europeo Craft Maloláctico, es una bacteria vigorosa capaz de crecer rápido y lograr una FML fiable bajo diversas condiciones de elaboración.

**Uvaferm BETA® en co-inoculación es un cultivo starter poderoso que aumenta la expresión de sabor a fruta, más apropiada para:**

- Vinos tintos con elevada estructura tánica: para incrementar el nivel de caracteres de frutas rojas Berry, los cuales contribuyen a notas de frutos rojos y volumen en boca.
- Vinos blancos: para preservar y desarrollar la expresión frutal.
- Co-inoculación: para preservar la fruta varietal e incrementa algunos ésteres frutales.

## PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Más allá de la bio-deacidificación, BETA® es un agente verdadero de elaboración, el cual contribuye a la complejidad sensorial y la calidad del vino como lo muestra la siguiente imagen en continuación:



**Alta en butanodioles = incrementa el volumen y la suavidad**

Esta contribución sensorial puede ser soportada además por la combinación con una cepa de levadura seleccionada apropiada y tiempo de inoculación de bacteria maloláctica.

LALLEMAND

uvaferm®



## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- Tolerancia pH: > 3.2
- Tolerancia alcohol: hasta 15,5 %vol.
- Tolerancia SO<sub>2</sub>: hasta 60 mg/L SO<sub>2</sub> total
- Tolerancia T°: > 14°C
- Demanda nutricional: alta
- Buena implantación
- Cinética FML: Rápida
- Baja producción de acidez volátil
- No producción de aminas biógenas
- Altamente recomendada para co-inoculación

## MODO DE EMPLEO

La inoculación directa es posible. Para una mejor distribución, recomendamos lo siguiente:

### • Inoculación secuencial (Fermentación post-alcohólica)

- Rehidratar el sobre de bacteria maloláctica seca congelada en 20 veces su peso de agua limpia libre de cloro a 20°C por un máximo de 15 minutos.
- Adicionar la suspensión directamente al vino hacia el final de la fermentación alcohólica, luego agitar suavemente y distribuir la bacteria de forma uniforme; minimizar la incorporación de oxígeno.
- Monitorear el ácido málico.
- Estabilizar el vino una vez que la fermentación maloláctica (FML) esté terminada.

### Rango de temperatura recomendada:

- Vino blanco / vino rosado: de 16 a 20° C.
- Vino tinto: de 17 a 25° C.

En condiciones difíciles (alcohol elevado > 14,5 vol, ó bajo pH < 3.1, ó alto SO<sub>2</sub> > 45 ppm): de 18 a 22°C. Chequear la actividad de la fermentación maloláctica (degradación del ácido málico) cada 2 a 4 días.

### • Co-inoculación (Fermentación alcohólica simultánea)

#### 1/ Adición de levadura

Rehidratar la levadura seca seleccionada de acuerdo a las instrucciones. Preferentemente en presencia del nutriente de rehidratación e inocular el mosto.

#### 2/ Adición de bacteria

Dependiendo de la adición de SO<sub>2</sub> en el estrujado:

- Sulfitaje < 5 g/hL : esperar 24 horas
- Sulfitaje 5-8 g/hL : esperar 48 horas
- Rehidratar el sachet de bacteria maloláctica seca en 20 veces su peso de agua libre de cloro a 20°C por un máximo de 15 minutos.
- Adicionar la suspensión al mosto/vino a ser fermentado.
- Asegurar una buena distribución.
- Monitorear cuidadosamente la temperatura del mosto, la cual debe ser inferior a 30 °C en la inoculación de la bacteria (alcohol < 5%vol) e inferior a 27 °C cuando el nivel de 10 % de alcohol es alcanzado.
- Se recomienda la adición de nutrientes complejos al 1/3 de la fermentación alcohólica.
- Monitorear el ácido málico y la acidez volátil.
- Si la FML toma lugar durante la FA y se observa un inusual incremento en la acidez volátil, adicionar lisozima (150-200 mg/L).
- Tapar el vino luego de la fermentación alcohólica (FA)
- De otro modo, trasegar y estabilizar después de la FML.

## PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en diferentes dosis 10 g para 10 hL (264 US gal.) – 25 g para 25 hL (660 US gal.) – 100 g for 100 hL (2640 US gal.) 250 g para 250 hL (6600 US gal.)
- Una vez abierto, el sachet de bacteria debe ser usado inmediatamente.
- Este producto puede ser almacenado por 18 meses a 4°C y 30 meses a -18/-20°C en su envase original sellado.
- Los paquetes sellados pueden ser despachado y almacenados por unas pocas semanas a temperatura ambiente (<25°C/77°F) sin una pérdida significativa de viabilidad.

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto.