

SEGURANÇA E VOLUME EM BOCA PARA UMA ALARGADA GAMA DE CONDIÇÕES DE VINIFICAÇÃO

A ALPHA é uma *Oenococcus oeni* selecionada pelo Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV) pela sua elevada taxa de sobrevivência após a inoculação no vinho, pela sua implantação durante a fermentação malolática (FML) e pela capacidade de realizar uma FML fiável em diferentes condições tanto em vinhos brancos como em tintos.

A ALPHA aumenta a complexidade aromática e gustativa e não é capaz de produzir histamina ou outras amins biogénicas. Devido à sua boa implantação esta bactéria assegura e conserva a qualidade do vinho.



A forma MBR das bactérias lácticas representa um processo específico da Lallemand que submete as bactérias lácticas a vários fatores de stress biofísicos, com o objetivo de aumentar a sua resistência às exigências da inoculação direta no vinho. As bactérias lácticas que sobrevivem ao processo MBR são robustas e têm a capacidade de realizar uma FML segura.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA BACTÉRIA:

- 5 pH > 3.2
- 5 Álcool < 15,5% vol
- 5 SO₂ < 50mg/L SO₂ total (atenção ao SO₂ molecular e ao baixo pH)
- 5 Temperatura > 14°C
- 5 Baixa necessidade nutricional
- 5 Cinética da FML: rápida
- 5 Baixa produção de acidez volátil
- 5 Não possui atividade cinamil esterase. Não produz precursores de etilfenol que poderiam ser utilizados por *Brettanomyces*.
- 5 Sem produção de amins biogénicas.
- 5 A co-inoculação é recomendada.
- 5 Sensível à exposição excessiva ao O₂.

PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Para além da bio-desacidificação, a ALPHA é uma verdadeira ferramenta enológica que contribui para a complexidade sensorial e para a qualidade do vinho:



A contribuição sensorial pode ser reforçada pela utilização combinada de uma estirpe de levedura apropriada e com a escolha do momento de inoculação da bactéria.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- 5 OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Irradiação - Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- 5 Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 1 Kit / volume de mosto ou vinho indicado na embalagem.

INOCULAÇÃO SEQUENCIAL (APÓS A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA)

Inoculação da bactéria:

Opção A - Inoculação direta sem reidratação:

Adicionar o conteúdo da saqueta diretamente ao vinho após o final da fermentação alcoólica no topo do depósito ou durante o esvaziamento do mesmo.

Opção B - Inoculação direta com etapa de reidratação:

Para uma melhor distribuição reidratar em 20 x o seu peso em água sem cloro a 20°C durante 15 minutos no máximo. Adicionar a suspensão diretamente ao vinho no final da FA.

Agitar suavemente de forma a homogeneizar a bactéria no vinho e a minimizar a incorporação de oxigênio.

Em condições mais difíceis adicionar um nutriente específico para bactérias.

Monitorizar o ácido málico a cada 2 – 4 dias.

Estabilizar o vinho após a FML.

Temperaturas recomendadas:

5 Vinho branco/rosé: 16 a 20°C

5 Vinho tinto: 17 a 25°C.

Em condições difíceis (álcool elevado >14,5% v/v; pH baixo < 3,1; SO₂ elevado > 45mg/L): 18 a 22°C

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor branca a bege, ligeiro odor a fermentação

Ingredientes: Bactérias *Oenococcus oeni* sp. liofilizadas e maltodextrina como suporte.

Bactérias viáveis >10¹¹ufc/g; Matéria Seca > 92%;

Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g;

Salmonella - Ausente/25g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g;

Fungos < 10³ufc/g; Leveduras < 10³ufc/g; Chumbo < 2mg/ kg;

Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

CO-INOCULAÇÃO (FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA EM SIMULTÂNEO)

1. Inoculação da levedura:

Reidratar de acordo com as instruções e preferencialmente na presença de um protetor de reidratação. Adicionar ao mosto a levedura reidratada.

2. Inoculação da bactéria:

SO₂ adicionado no esmagamento:

< 5g/hL - aguardar 24 horas

5 a 8g/hL - aguardar 48 horas

5 Inoculação direta SEM reidratação:

Adicionar o conteúdo da saqueta diretamente ao mosto/vinho no topo do depósito (mosto branco) ou durante uma remontagem (mosto tinto).

5 Inoculação direta COM reidratação:

Para uma distribuição correta, reidratar o conteúdo da saqueta em 20 x o seu peso em água sem cloro a 20°C durante 15 minutos no máximo. Adicionar a suspensão ao mosto em fermentação e assegurar uma boa distribuição.

Monitorizar a temperatura do mosto durante a fermentação:

Se durante a inoculação da bactéria:

5 álcool < 5% v/v a temperatura deverá ser < 30°C.

5 álcool ≥ 10 % v/v a temperatura deverá ser < 27°C.

É recomendável a adição de um nutriente complexo para a levedura a 1/3 da fermentação alcoólica.

Monitorizar o ácido málico e a acidez volátil.

Se a FML ocorrer em simultâneo com a FA e se verificar um aumento excessivo da acidez volátil adicionar BACTILESS.

Fechar o depósito após a fermentação alcoólica ou trasfegar e estabilizar após o final da FML.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Kit para 2,5 e 25hL

Embalagem fechada e selada de origem: 4°C ou -18°C sendo a validade do produto a -18°C superior a 4°C.

Após abertura utilizar imediatamente.

Durante o transporte as embalagens poderão estar à temperatura ambiente (< 25°C) durante 3 semanas sem perda significativa de viabilidade.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.