



MALOLACT Plantarum Uno

Batterio per FML per gradazioni alcoliche elevate e pH superiori a 3.5



→ DESCRIZIONE TECNICA

La fermentazione malolattica consiste nella conversione dell'acido malico in acido lattico, grazie all'attività metabolica di ceppi di batteri lattici. Le conseguenze di questa fermentazione sono la riduzione dell'acidità e la modifica dell'aroma. La fermentazione malolattica spesso viene fatta non solo per gli effetti citati precedentemente, ma anche per eliminare composti dal vino che potrebbero creare instabilità nel tempo.

Si è ormai dimostrato come qualitativamente la fermentazione malolattica inoculata renda i vini migliori al naso, evitando deviazioni indesiderate. La pulizia al gusto è nettamente migliore e il tutto senza aumento di ammine biogene, caratteristiche nelle fermentazioni con microflora batteriche indigene.

Le specie di batteri che possiamo trovare nel mosto e poi nel vino possono essere differenti. I ceppi di interesse per il Gruppo AEB sono: *Oenococcus oeni*, la specie enologica più performante che da' origine ad un'ampia gamma dei nostri batteri ed il *Lactobacillus plantarum*, specie interessante per le sue peculiarità.

MALOLACT Plantarum Uno nasce da uno studio svolto dal team di Ricerca e Sviluppo di AEB in collaborazione con Bionova, produttore esclusivo del nostro Gruppo. La scelta di questo ceppo passa attraverso la grande resistenza e l'eccellente performance fermentativa.

Perché scegliere **MALOLACT Plantarum Uno**:

- Appartiene al gruppo di *Lactobacillus plantarum*, è quindi ideale per il coinoculo; è inoltre dotato di metabolismo eterofermentante facoltativo; quindi, non produce acido acetico dal glucosio e dal fruttosio, caratteristica che lo rende particolarmente utile come starter nei vini a pH elevati, i più soggetti a rischi di spunto lattico e aumento dell'acidità volatile in caso di problemi fermentativi.
- È in possesso di un più ampio corredo enzimatico, rispetto al classico *O. oeni* ed è capace di influire sul profilo sensoriale del vino. Le attività enzimatiche evidenziate durante lo screening per le selezioni sono state: la β glucosidasi, l'esterasi e la proteasi, attività che permettono di aumentare sensibilmente il quadro aromatico del nostro vino. In più, la presenza di decarbossilasi rende inattivi gli acidi fenolici; con un importante miglioramento del quadro aromatico nel tempo.
- Questo ceppo ha mostrato una buona attività batteriocinica, la cui attività antimicrobica si basa principalmente sulla produzione di peptidi o proteine, in grado di uccidere specie batteriche filogeneticamente vicine.
- Il suo impiego, in sinergia con gli altri microorganismi, riduce notevolmente i valori di Ocratossina A, complessivamente di oltre il 50%, circa un 20% in più in relazione al classico *Oenococcus oeni*.
- È in grado di tollerare tenori di solforosa di 50 mg/L.
- Il suo utilizzo è ideale:
 - o nel coinoculo;
 - o per la fermentazione di uve appassite dove si hanno valori di acido malico elevati e per vinificazioni in assenza di solforosa come bioprotettore del mosto da altre specie batteriche.
- La sua velocità di impianto e la sua abilità nel completare la FML lo rendono ideale per combattere lo sviluppo dei *Brettanomyces*.
- È un basso produttore di:
 - o ammine biogene;
 - o diacetile;
 - o acido acetico.





MALOLACT Plantarum Uno

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Coltura di batteri liofilizzati *Lactobacillus Plantarum*.

→ MODALITÀ D'USO

La sensibilità all'alcool di **MALOLACT Plantarum Uno** rende la sua aggiunta ideale al mosto.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Prodotto stabile alle condizioni di conservazione indicate su ogni confezione (24 mesi a -20 °C).

Busta per l'inoculo di 25 hL netti.

Busta per l'inoculo di 100 hL netti.

Busta per l'inoculo di 250 hL netti.