

EXTRAFLORE DENSITY™

**MBR process**
direct inoculation

BATTERI

Batteri enologici a inoculo diretto
Dona volume ai tuoi vini

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

EXTRAFLORE DENSITY™ è un batterio enologico frutto di un programma avviato in Borgogna presso l'*Institut Français de la Vigne et du Vin* mirante a selezionare ceppi di *Denococcus oeni* resistenti alle condizioni fisico-chimiche sfavorevoli, con un interesse per la filiera vinicola. Si è rivelato molto robusto in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, pH basso e livelli di acido malico bassi) ed è pertanto adatto a vini di diverse tipologie e di origini molto diverse. Può essere incorporato direttamente nel mosto o nel vino senza riattivazione.

EXTRAFLORE DENSITY™ contribuisce a conferire volume e ampiezza ai vini, favorendo l'espressione di una struttura qualitativa e pertanto è adatto al processo di vinificazione di vini derivati da uve la cui maturità sia leggermente insufficiente, oltre che alla valorizzazione di grandi vini.

APPLICAZIONE E PRECAUZIONI PER L'USO

Dosaggio : Utilizzare una bustina per l'inoculo del volume indicato in hL. La diminuzione del dosaggio ed il pied de cuve diminuiscono le prestazioni del batterio.

Inoculo batterica con o senza reidratazione :

- Senza reidratazione : Aprire la bustina e aggiungere direttamente i batteri nel mosto o nel vino nella sommità della vasca (mosto bianco / rosé o vino) o durante un rimontaggio, preferibilmente sotto il cappello di vinaccia se si è formato (uve rosse).
- Con reidratazione : Per una migliore omogeneizzazione, reidratare il pacchetto di batteri enologici selezionati in acqua non clorata a 20 °C, in 20 volte il loro peso, per un intervallo di tempo di 15 minuti al massimo. Aggiungere la sospensione direttamente nel mosto/vino.
- Successivamente assicurare l' omogeneità dei batteri nella massa di mosto/vino o d'uva.
- Stabilizzare il vino una volta terminata la fermentazione malolattica (FML).

Ulteriori precauzioni in caso di utilizzo in co-inoculo (all'inizio della fermentazione alcolica) :

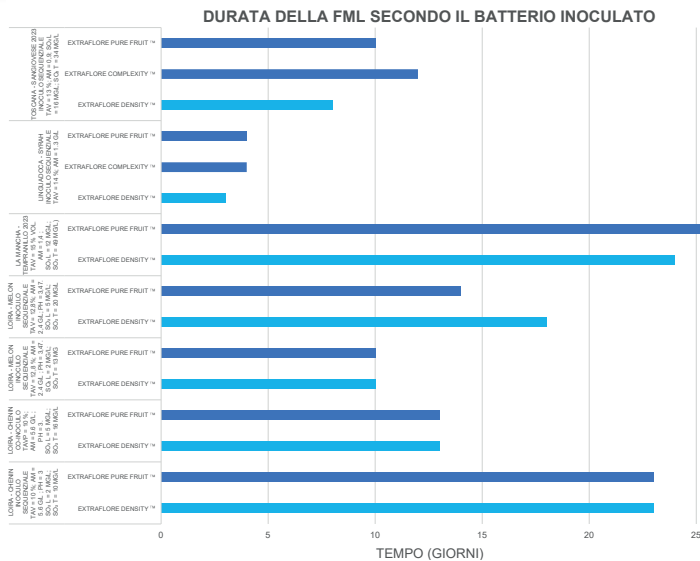
- Inoculare il mosto con lieviti enologici selezionati secondo le precedenti istruzioni.
- SO₂ totale raccomandata < 50 mg/L. Inoculare i batteri sin dall'inizio della fermentazione (senza attendere la diminuzione della densità). In caso di solfitazione tra 5 e 8 gr/hL, posticipare di almeno 48 ore l'inoculo del batterio.
- Quando raggiunti i 10% di alcol, la temperatura deve rimanere sotto i 26°C.
- È raccomandata una nutrizione organica dei lieviti piuttosto che minerale.
- Monitorare la diminuzione di acido malico e l'acidità volatile. Se la fermentazione malolattica si verifica durante la fermentazione alcolica e si osserva un aumento insolito di acidità volatile, stabilizzare con lisozima (150 - 200 mg/L) o SO₂ (1 - 2 g/hL).

CARATTERISTICHE

- Specie : *Denococcus oeni*.
- Popolazione : > 1x10¹¹UFC/g.
- Tolleranza al pH : > 3.15.
- Tolleranza all'alcol : fino a 16 % vol. (vini rossi) e 13,5 % vol. (vini bianchi)
- Tolleranza all'SO₂ : fino a 55 mg/L di SO₂ totale (vini rossi) o 30 mg/L (vini bianchi).
- Intervallo di temperature tollerate : tra 18 e 27°C. Non superare i 24 °C quando l'alcool supera il 10 % vol. In caso di alcool elevato (> 14 % vol.), privilegiare un'inoculo tra 17 e 20 °C.
- In caso di somma di condizioni difficili, questi intervalli di tolleranza (pH, alcool, SO₂, temperatura) sono più limitati.
- Cinetica di FML : molto rapida.
- Produzione di diacetile : molto debole.
- Produzione di acidità volatile : debole.
- Nessuna produzione di ammine biogene.
- Batteri fenol-negativi : non producono fenoli volatili, né i precursori.
- Ottima compatibilità con coinoculo

EXTRAFLORE DENSITY™

EXTRAFLORE DENSITY™, robustezza comprovata

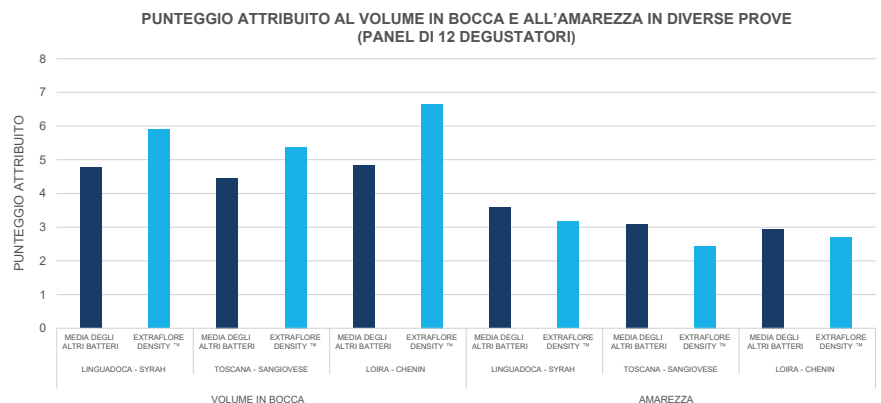


EXTRAFLORE DENSITY™ ha dimostrato di poter fornire una soluzione alle condizioni limitanti nell'ambito di numerose prove, sia in vino bianco che in vino rosso.

Si distingue in particolare per la notevole resistenza all'etanolo, ma soprattutto una migliore attitudine a svilupparsi nei vini contenenti livelli molto bassi di acido malico, ritenuti non favorevoli all'avvio della fermentazione malolattica.

EXTRAFLORE DENSITY™ contribuisce al miglioramento del volume in bocca dei vini

Durante le sperimentazioni sul campo, EXTRAFLORE DENSITY™ ha migliorato notevolmente le percezioni gustative dei vini rispetto ad altri batteri. Attraverso la propensione a diminuire l'amaro e il gusto vegetale o a valorizzare l'aspetto vellutato e il volume in bocca, questa selezione guida i vini verso nuovi consumatori, alla ricerca di sensazioni più morbide e meno aggressive.



EXTRAFLORE DENSITY™ esalta la complessità fruttata

EXTRAFLORE DENSITY™ consuma tardi l'acido citrico e pertanto produce solo una bassa quantità di diacetile, contribuendo alla complessità aromatica dei vini senza coprirne l'aspetto fruttato.

FORMATI E CONSERVAZIONE

- Dosaggio per 25 e 100 hL.

EXTRAFLORE DENSITY™ deve essere conservato a bassa temperatura. La polvere mantiene le sue caratteristiche per almeno 36 mesi dopo la data di produzione se è conservata -18 °C (corrispondente alla scadenza di utilizzo ottimale) e per almeno 18 mesi nell'ambito di uno stoccaggio a +4 °C.

I pacchetti sigillati possono essere consegnati e conservati per tre settimane a temperatura ambiente (< 25 °C), senza perdita significativa d'attività e di efficacia.

Invece, una volta aperta, la bustina deve essere immediatamente utilizzata, poiché la polvere liofilizzata è igroscopica e i batteri perdono rapidamente la loro attività.