



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com



● Vini rossi morbidi e strutturati

OENOBACTER AG

BATTERI MALOLATTICI PER FML IN VINI AD ALTO GRADO ALCOLICO

COMPOSIZIONE

Ceppo di batteri lattici (*Oenococcus Oeni*) naturale in forma congelata spray dry.

CARATTERISTICHE

Oenobacter AG è un ceppo indicato per effettuare la fermentazione malolattica in vini bianchi e rossi con grado alcolico elevato; la fermentazione malolattica porta ad una diminuzione delle sensazioni acide ed erbacee, migliora la rotondità del vino esaltandone le caratteristiche fruttate.

L'inoculo con batteri Oenobacter AG ha successo solo se il vino si trova nelle condizioni chimico fisiche ottimali per lo sviluppo delle cellule batteriche e per il consumo dell'acido malico. In vini in condizioni limitanti, con pH molto bassi, grado alcolico elevato o in presenza di dosi di SO₂ elevate è consigliabile applicare un apposito protocollo "pied de cuve malo". Il ceppo Oenobacter AG è un basso produttore di ammine biogene.

Le condizioni limitanti per l'azione di Oenobacter AG sono:

- pH inferiore a 3,2
- Grado alcolico superiore a 14,5 % v/v
- SO₂ totale superiore a 40 mg/l
- Temperatura d'inoculo inferiore a 16°C

Aspetto: granuli

Colore: beige chiaro

Temperatura ottimale d'utilizzo: 16 - 25°C.

IMPIEGHI

Adatto alla fermentazione malolattica di vini ad elevato grado alcolico, particolarmente indicato per effettuare una disacidificazione biologica di vini bianchi e rossi morbidi e con acidità moderata.

DOSI E CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in confezioni con dosi da: 2,5 hl, 25 hl e 250 hl.

MODALITA' D'USO

Reidratare Oenobacter in acqua ad una temperatura di 25 - 30 °C per 15 minuti circa. Il rapporto ottimale batteri/acqua è di 1:10. Per la migliore dispersione dei batteri si consiglia di effettuare un rimontaggio al riparo dall'aria. Durante la FML mantenere una temperatura maggiore di 16°C. Effettuare il monitoraggio dell'andamento della fermentazione malolattica, quando l'acido malico è stato consumato bloccare la fermentazione malolattica mediante travaso, solfitazione, filtrazione sterile oppure mediante l'utilizzo di lisozima, al fine di evitare il consumo da parte dei batteri malolattici di altri acidi organici presenti nel vino (ac. citrico, ac. succinico, ecc.), processo che potrebbe alterare le caratteristiche organolettiche del vino.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nelle buste in congelatore a temperatura inferiore o uguale -18 °C. Oenobacter AG si conserva fino a 30 mesi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Azienda con sistema di Gestione Qualità e Ambiente certificati secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



Scheda Tecnica: Rev.3_06/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.