IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

INOBACTER

BATTERI

Batteri enologici con fasi di riattivazione e acclimatazione (pied de cuve).
Per mosti e vini con pH molto basso.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

L'aggiunta di batteri selezionati permette di innescare la fermentazione malolattica dei vini bianchi e rosati sin dal completamento della fermentazione alcolica.

CARATTERISTICHE

• Popolazione rivitalizzabile > 1.10^9 UFC/g

Ceppo di *Oenococcus oeni* selezionato dal Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne (CIVC).

Il ceppo **INOBACTER** non proviene da organismi geneticamente modificati, e non viene in contatto con questi durante tutto il processo produttivo. Ogni partita è rigorosamente controllata dal CIVC.

DOSE D'IMPIEGO

• 0,72 g di batteri/hL di vino ossia 4 g/L di mezzo di riattivazione.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Buste da:	- 18 g	- 72 g	- 360g	- 720 g	1,44kg
Per inoculare:	- 25 hL	- 100 hL	- 500hL	- 1000hL	-2000hL di vino.

INOBACTER deve essere conservato al fresco. La coltura batterica mantiene le sue caratteristiche inalterate fino a 36 mesi dopo la data di produzione se è conservata a – 18°C (ciò corrisponde alla sua data di scadenza) e fino a 18 mesi in caso di conservazione a +4°C.

In compenso, una volta aperta, la busta deve essere utilizzata subito in quanto la polvere liofilizzata è igroscopica e i batteri perdono molto velocemente la loro attività.

Il confezionamento in buste di alluminio garantisce una protezione efficace dei batteri contro l'umidità e l'ossigeno.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 26-08-2021

IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

INOBACTER

MODALITÀ D'USO E AVVERTENZE

1- Fermentazione alcolica (FA) del pied de cuve (PC)

- Utilizzare un mosto defecato del primo giorno di vendemmia, poco solfitato e non addizionato di saccarosio, **pH = 3,2 -3,3**. Volume: almeno 3% del volume della vasca da inoculare.
- Aggiungere da 20 a 30 g/hL di Lieviti Secchi Attivi preventivamente reidratati e 50g/hL di ACTIVIT. Mantenere la temperatura di fermentazione tra **20 e 25°C.**

2- Riattivazione dei batteri

Sono possibili due tecniche di riattivazione : su mosto di seconda frazione di pressatura non solfitato o su vino (SO_2 totale < 40 mg/L).
- Preparare il mezzo di riattivazione (MR) : Diluire del mosto o del vino in acqua non clorata. Aggiungere l'attivante e mescolare accuratamente. Mantenere la temperatura tra 23 e 25°C.
- Reidratare i batteri : Prelevare il volume necessario di mezzo di riattivazione precedentemente realizzato, aggiungerci i batteri. Se la reidratazione avviene nel mosto, aggiungere dei LSA (20-30g/hL).
- Incorporare questo composto di reidratazione al volume totale di riattivazione e mescolare. Mantenere a 23-25°C.

Il mezzo di riattivazione è pronto quando l'acido malico è <1 g/L (dopo 72 ore su mosto)

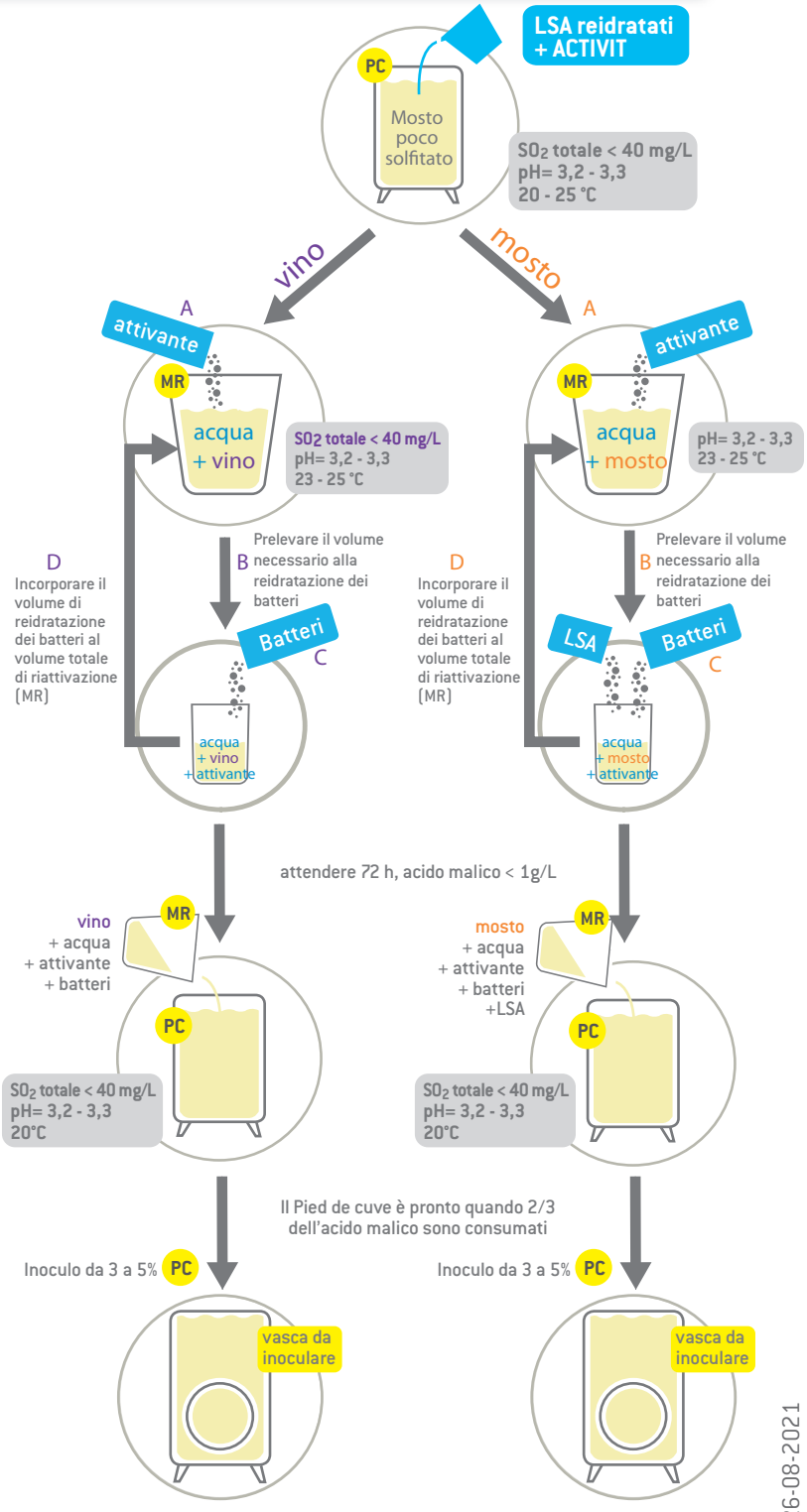
Kit INOBACTER	Volume totale di riattivazione (mosto o vino + acqua)	Volume da prelevare per la reidratazione
25 hL	2,5L + 2,5L acqua	1L
100 hL	10L + 10L acqua	2L
500 hL	50L + 50L acqua	5L
1000 hL	100L + 100L acqua	10L
2000 hL	200L + 200L acqua	20L

3- Pied de cuve

- Introdurre il mezzo di riattivazione nel pied de cuve, anche se la sua fermentazione alcolica non è conclusa.
- Mantenere la vasca colma a **20°C.**
- Il pied de cuve è pronto quando i 2/3 dell'acido malico sono consumati, vale a dire una riduzione di acidità totale da 1 a 2 g/L in H_2SO_4.

4- Inoculo della vasca

-Incorporare il pied de cuve nella misura di 3-5% nei tini, dopo la FA (zuccheri <2 g/L), con o senza travaso, oppure più precocemente prima della conclusione della FA.
Mantenere a **18-20°C.**
Non lasciare mai le vasche scolme.
Procedere ad un controllo delle vasche, in alto e in fondo, dopo 3 settimane.



Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 26-08-2021