

# EXTRAFLORE CO-IN'

## BATTERI

Batteri enologici ad inoculo diretto.

**Per ottenere vini fruttati in co-inoculo.**

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

EXTRAFLORE CO-IN' è un preparato batterico liofilizzato che permette di realizzare la fermentazione malolattica dei vini bianchi, rossi e rosati e può essere incorporato direttamente al mosto senza riattivazione. EXTRAFLORE CO-IN' non produce ammine biogene (nel ceppo sono assenti i geni responsabili della decarbossilazione degli amminoacidi).

EXTRAFLORE CO-IN' è particolarmente adatto per il co-inoculo lieviti/batteri, nel quale la sua cinetica risulta essere tra le più efficaci. Inoltre, utilizzato in questo contesto, EXTRAFLORE CO-IN' produce un livello molto basso di diacetile (nota burrosa/di latte) e contribuisce alla rivelazione e alla preservazione degli aromi fruttati, in particolare degli esteri. È indubbiamente il batterio più idoneo al co-inoculo e all'espressione dei vini fruttati.

### MODALITÀ D'USO E AVVERTENZE

Dose: 1 g/hL di mosto o vino.

Togliere la busta di batteri dal frigorifero o dal congelatore 30 minuti prima dell'utilizzo. Diluire in un volume pari a 20 volte il contenuto della busta in mosto/vino (inoculo diretto senza riattivazione) o in acqua non clorata a 20°C (inoculo con riattivazione). Nel caso dell'inoculo con riattivazione, dopo la diluizione in acqua non clorata, attendere 15 minuti e aggiungere velocemente la sospensione direttamente nel vino/mosto e mescolare.

Il mosto o il vino devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- Temperatura: tra 18 e 26°C
- pH: > 3,25
- SO<sub>2</sub> totale: < 50-60 mg/L
- Tolleranza alcol: fino a 14% vol.
- Co-inoculo: inoculare 24/48 ore dopo l'avvio della fermentazione alcolica.
- Scegliere un lievito compatibile con la FML.

### CARATTERISTICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Popolazione rivitalizzabile > 10<sup>11</sup> UFC/g

### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Dose per 2,5 hL, 25 hL e 250 hL.

EXTRAFLORE CO-IN' 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 e fino a 18 mesi in caso di conservazione a +4°C (shelf life).

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 ai batteri una protezione efficace contro l'umidità e l'ossigeno.