

**E SE SI FACESSE LA
MALOLATTICA
PER DELLE BUONE**



Maxiflore : e se esistessero altre ragioni per fare la malolattica ?

Negato a lungo in enologia, l'impatto sensoriale specifico di ogni batterio lattico è una realtà che sarebbe oggi vano ignorare. Grazie ai lavori di numerosi istituti di ricerca, le prove scientifiche e tecniche sono sempre più numerose.

Al di là della semplice disacidificazione biologica, i nostri fermenti MAXIFLORE sono in grado anche di rispondere alle vostre esigenze in termini di stile del vino.

Maxiflore Elite e Maxiflore Satine : due proposte per differenziare lo stile del vostro vino

MAXIFLORE ELITE

COMPLESSITÀ AROMATICA E STRUTTURA

 Produzione di 2-feniletanolo e di terpenoli (aromi floreali, speziati e balsamici)

 Produzione di diacetile suscettibile di fare sparire certe note vegetali e di dare più corpo alle note di pane tostato e di frutti secchi

 Messa in risalto della struttura e del corpo dei vini rossi

MAXIFLORE SATINE

PUREZZA DEL FRUTTATO E RIVESTIMENTO DELL'ASTRINGENZA

 Produzione molto bassa e tardiva di diacetile : assenza di mascheramento del fruttato da parte delle note di burro e di latte

 Produzione di esteri fruttati (in particolare decanoato e laurato di etile) : aromi di frutti rossi e frutti neri

 Consumo dell'esanolo e limitazione delle note erbacee

 Rotondità e diminuzione dell'astringenza

Qualche consiglio per scegliere il vostro Maxiflore

TIPOLOGIA DEL VINO

ORIENTAMENTO SPECIFICO

BATTERIO ENOLOGICO E TIMING DI INOCULAZIONE PREFERENZIALI

VINI COMPLESSI E STRUTTURATI

Speziato, floreale e balsamico

MAXIFLORE ELITE
Inoculazione a 2/3 della fermentazione alcolica o dopo la fermentazione alcolica

Fruttato puro e rotondità

MAXIFLORE SATINE
Inoculazione a 2/3 della fermentazione alcolica o dopo la fermentazione alcolica

VINI INTENSI E FRUTTATI

Flessibilità e esaltazione del fruttato

MAXIFLORE SATINE
Coinoculazione immediata

In che modo un batterio enologico può orientare lo stile di un vino ?

LE NOTE DI BURRO : il contributo più evidente dei batteri enologici concerne il potenziale di produzione di diacetile, responsabile dello sviluppo di aromi di burro altamente concentrati (Rankine et al., 1969). Giudicata in passato come un fase obbligatoria della fermentazione malolattica e spesso anche come una maschera del fruttato, la produzione di diacetile dipende in realtà dalle azioni dei batteri enologici. Alcuni rari batteri ne producono solo in scarsa quantità (Bartowski et al. - AWRI, 2010) e molto tardivamente, permettendo quindi di evitare una qualsiasi presenza di diacetile tramite una buona programmazione della solfitazione post fermentazione malolattica.

LE NOTE DI FRUTTI ROSSI E DI FRUTTI NERI : in funzione della loro attività di esterasi, certi batteri lattici possono degradare dei composti di aromi fruttati, gli esteri di acetato e di acidi grassi, mentre altri batteri possono sprigionarli in modo significativo (Bartowski et al., 2009 - Knoll et al., 2011).

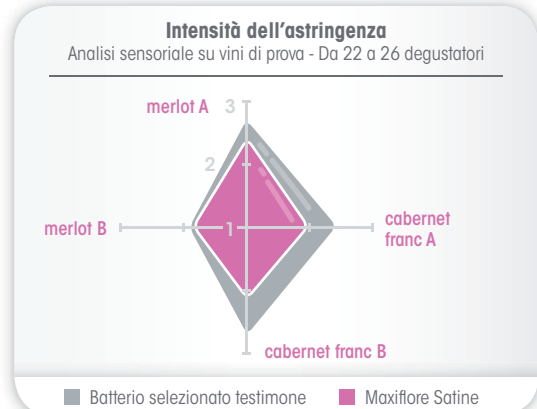
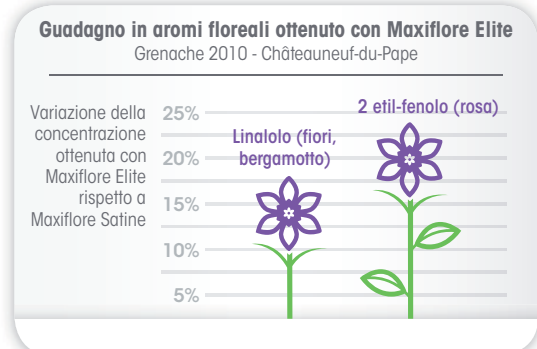
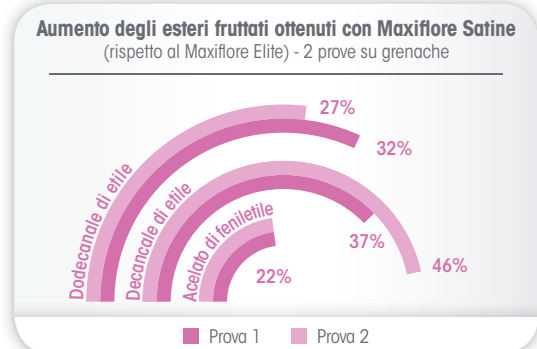
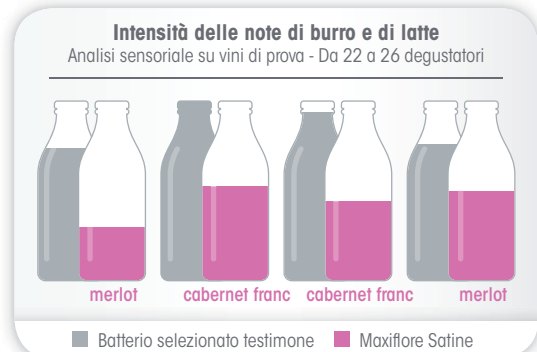
GLI AROMI TERPENICI DI SPEZIE E DI FIORI : alcuni batteri enologici hanno una attività glicosidasi specifica che permette la liberazione di aromi come l'alfa-terpineolo, il linalolo e gli esteri da essi derivati, responsabili tutti della presenza nei vini rossi di aromi speziati, resinosi o floreali.

IL CARATTERE VEGETALE : Vestner (Vestnet et al., 2012) ha dimostrato che alcuni batteri enologici hanno la capacità di degradare più fortemente l'esanale e l'esano, responsabili degli aromi erbacei presenti in certi vini. Sulla base delle nostre ricerche, alcuni di essi potrebbero anche essere capaci di trasformare gli acidi grassi (C6 e C8), a odore vegetale, nei corrispondenti esteri fruttati.

LE NOTE DI SOTTOBOSCO : più di recente (Bartowsky & Hayasaka, 2009), è stato provato che l'attività enzimatica dei batteri enologici interagisce con i composti aromatici che si producono nelle barrique.

Queste interazioni determinano, in funzione del batterio impiegato, delle forti modulazioni a livello degli aromi di sottobosco, all'atto di fermentazioni malolattiche realizzate in fusto o in presenza di un legname alternativo.

L'ASTRINGENZA E IL VOLUME IN BOCCA : i nostri lavori mostrano che Maxiflore Satine apporta un contributo in termini di rotondità e di diminuzione dell'astringenza dei vini. Tale partecipazione potrebbe essere dovuta alla produzione di polisaccaridi da parte di questo batterio.



Ben lungi dall'essere trascurabili o esaustivi, i suddetti impatti sensoriali possono essere oggi controllati grazie alla caratterizzazione accurata dei nostri batteri enologici.



Il processo MAXIFLORE in pratica

Beneficiando dei progressi della ricerca interna in materia di ottimizzazione della produzione di batteri enologici (procedimento 1-Step®), i kit MAXIFLORE sono dei validi mezzi in termini di gestione della fermentazione malolattica.

- In inoculazione sequenziale, una semplice fase di acclimatazione di 18-24 ore permette di adattare la popolazione batterica alle condizioni specifiche dei vostri vini.
- In coinoculazione, tale adattamento avviene direttamente nel mosto in fermentazione.

Resistendo alle difficili condizioni che si hanno nei vini rossi, i MAXIFLORE permettono di pensare alla fermentazione malolattica sotto un punto di vista diverso da quello della sola sicurezza della fermentazione.

