

EXTRAFLORE PURE FRUIT

BATTERI

Batteri enologici a inoculo diretto.

Purezza delle note fruttate -

Controllo della fermentazione malolattica in condizioni difficili.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

EXTRAFLORE PURE FRUIT è un batterio enologico selezionato su vini rossi dal laboratorio di microbiologia del Polo Tecnico e Ambientale del Comitato Champagne per l'avvio della fermentazione malolattica. Si è rivelato molto vigoroso in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, elevata acidità o al contrario quantitativi di acido malico ridotti, basse temperature) ed è pertanto adatto a vini di tipologie e di origini molto diverse. Può essere aggiunto direttamente nel mosto o nel vino. Grazie alla ridotta produzione di diacetile e al suo contributo aromatico specifico, **EXTRAFLORE PURE FRUIT** favorisce la purezza del profilo fruttato dei vini e contribuisce a conferire rotondità.

MODALITÀ D'USO E AVVERTENZE

Dosaggio: il dosaggio è di 1 g/hL. La diminuzione del dosaggio consigliato, può portare ad una diminuzione delle performance del batterio.

Inoculo con o senza reidratazione:

-Senza reidratazione: aprire la busta ed aggiungere direttamente i batteri nel mosto o nel vino ed omogeneizzare. Nel caso in cui, i batteri fossero aggiunti su uve rosse, è preferibile aggiungerli sotto il capello di vinacce (se si è formato).

-Con reidratazione: per una migliore omogeneizzazione, reidratare i batteri enologici selezionati in 20 volte il loro peso in acqua non clorata a 20°C, per un tempo massimo di 15 minuti. Aggiungere poi la sospensione direttamente nel mosto/vino.

- Assicurare successivamente una ripartizione omogenea dei batteri nella massa di mosto o d'uva.
- Stabilizzare il vino una volta terminata la fermentazione malolattica (FML).

Precauzioni supplementari in caso di utilizzo in co-inoculo (durante la fermentazione alcolica):

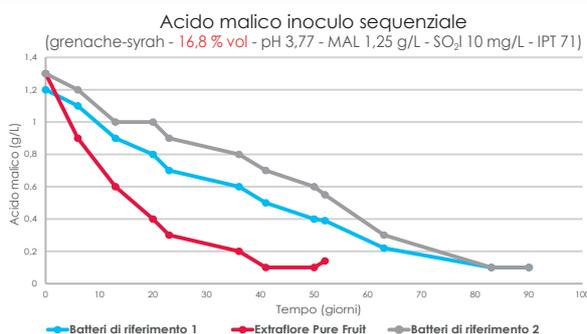
- SO₂ totale raccomandata < 50 mg/L. Inoculare i batteri all'inizio della fermentazione (senza attendere la diminuzione della densità). In caso di solfitazione tra 5 e 8 g/hL, ritardare l'inoculo di almeno 48 ore dopo l'avvio della fermentazione alcolica.
- La temperatura deve essere inferiore a 26°C quando si sono raggiunti i 10% vol.
- È raccomandata una nutrizione organica dei lieviti piuttosto che minerale.
- Monitorare la diminuzione dell'acido malico e l'acidità volatile. Se la fermentazione malolattica si avvia durante la fermentazione alcolica ed è osservato un aumento insolito di acidità volatile, stabilizzare con lisozima (150-200 mg/L) o SO₂ (1-2 g/hL).

CARATTERISTICHE

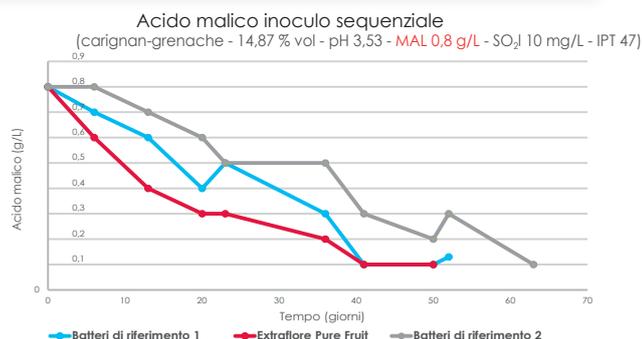
- Specie: *Denococcus oeni*
- Popolazione: > 1.10¹¹ UFC/g.
- Tolleranza al pH: > 3.1.
- Tolleranza all'alcol: fino a 16,5 % vol.
- Tolleranza all' SO₂: fino a 50 mg/L di SO₂ totale.
- Intervallo di temperature tollerate: tra 15 e 27°C.
- In condizioni difficili, questi intervalli di tolleranza (pH, alcool, 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 il co-inoculo.

EXTRAFLORE PURE FRUIT

➔ **EXTRAFLORE PURE FRUIT, un avvio facilitato della fermentazione malolattica, anche in condizioni difficili**



Su questo vino rosso delle Côtes du Rhône che presenta un grado alcolico molto elevato, **EXTRAFLORE PURE FRUIT** ha mostrato un avvio immediato della fermentazione malolattica, con un velocità sostenuta fino al suo completamento, in un tempo dimezzato rispetto ai batteri di riferimento.



In quest'altro esempio, **EXTRAFLORE PURE FRUIT** ha dimostrato ancora una volta una fase di latenza molto breve e una cinetica sostenuta, nonostante una scarsa concentrazione iniziale di acido malico, situazione nota per essere particolarmente sfavorevole all'attivazione della fermentazione malolattica.

➔ **EXTRAFLORE PURE FRUIT preserva e amplifica il carattere fruttato dei vini**

Selezionato anche per la sua scarsa capacità di produrre diacetile, **EXTRAFLORE PURE FRUIT** contribuisce in modo limitato alla percezione di note burrate che talvolta possono mascherare le note fruttate e la freschezza aromatica dei vini. Al contrario, la sua attività enzimatica gli consente di partecipare allo sviluppo degli esteri che esprimono gli aromi di frutta nera e di frutti rossi. Inoltre, i vini fermentati con **EXTRAFLORE PURE FRUIT** offrono la percezione di una maggiore rotondità.

Extraflore Pure Fruit : diminuzione (in %) delle concentrazioni di diacetile nel vino rispetto a diversi batteri di riferimento



➔ **CONFEZIONI E CONSERVAZIONE**

Buste: 25 hL e 100 hL.

EXTRAFLORE PURE FRUIT deve essere conservato a bassa temperatura. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 36 mesi dopo la data di produzione se conservato a -18°C (corrispondente alla scadenza di utilizzo ottimale) e per almeno 18 mesi se il prodotto è stoccato a +4°C. I pacchetti sigillati possono essere trasportati e conservati per tre settimane a temperatura ambiente (< 25°C), senza perdita significativa d'attività e di efficacia.

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