



Novità



Il nutriente da usare durante la reidratazione dei batteri malolattici

Lo sviluppo e l'attività dei batteri malolattici dipende da molti fattori, quali:

- temperatura, contenuto di SO_2 , pH e grado alcolico del vino
- presenza di inibitori come polifenoli e acidi grassi a corta catena
- disponibilità di nutrienti

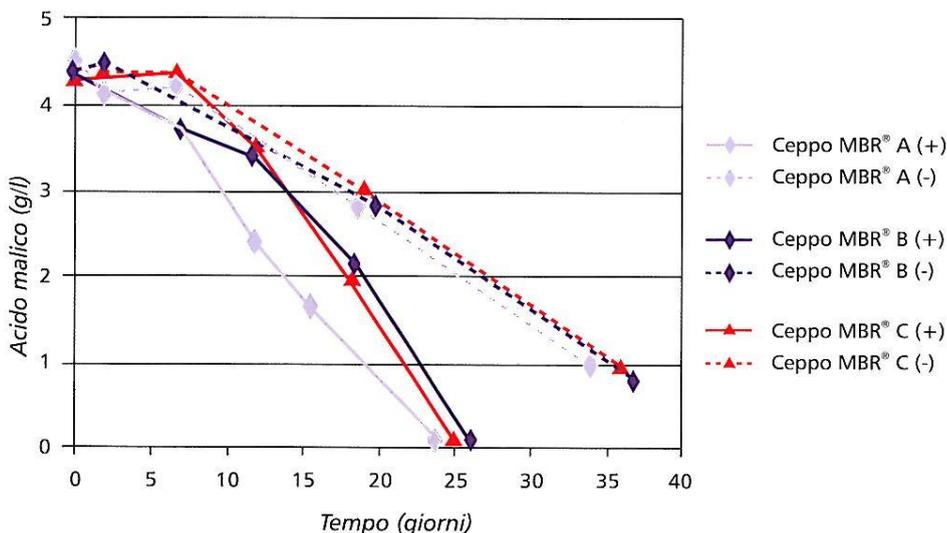
Poiché i ceppi di *Oenococcus oeni* rispondono diversamente ai fattori sopra elencati il gruppo R&D di Lallemand ha messo a punto ACTIML, un nuovo nutriente per proteggere e migliorare le performance fermentative dei batteri malolattici MBR® in condizioni difficili.

ACTIML è un prodotto naturale, ottenuto da una miscela di ceppi specifici di lievito, costituito da pareti cellulari ricche in nutrienti essenziali per i batteri malolattici con aggiunta di cellulosa.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Gli amminoacidi, i peptidi, i microelementi e le vitamine presenti in ACTIML sono fondamentali per la nutrizione dei batteri malolattici.
- Il corretto utilizzo di ACTIML permette di ottenere cinetiche di degradazione dell'acido malico più rapide e regolari e favorisce l'espressione aromatica dei vini.
- Le pareti di lievito e la cellulosa facilitano la permanenza in sospensione dei batteri ed adsorbono sostanze che possono inibire la fermentazione malolattica (es. acidi grassi a corta catena).

Cinetica di degradazione dell'acido malico in un vino Chardonnay vendemmia 2003 (alcol 14,1% vol, SO_2 totale 14 ppm, pH 3,3) dopo inoculo diretto di diversi ceppi di batteri malolattici selezionati MBR® con (+) o senza (-) aggiunta di ACTIML



Distribuzione regionale



EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

È un prodotto



Le tecnologie biologiche per l'enologia

LALLEMAND INC. Succ. italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano
(Verona) Italia
tel. +39-045.51.25.55
fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com



ACTIML

Il nutriente da usare durante la reidratazione dei batteri malolattici



Le tecnologie biologiche per l'enologia



EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti per il settore Alimentare Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

CONSIGLIATO

- ✓ In condizioni chimico-fisiche particolarmente difficili, quali alta gradazione alcolica, SO₂ elevata, temperature e pH bassi (*attenzione: tali fattori agiscono in sinergia!*).
- ✓ Quando il livello di nutrienti nel mosto o nel vino è limitato
- ✓ Quando il lievito usato nella fermentazione alcolica presenta alte esigenze nutrizionali
- ✓ Su vini che notoriamente presentano malolattiche stentate.

NUOVA MODALITÀ D'USO

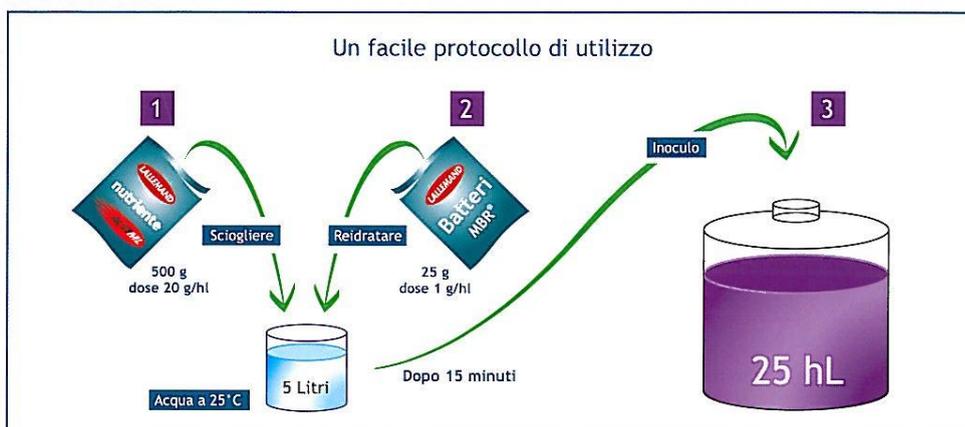
NOVITÀ - Ricerche condotte da Lallemand raccomandano l'utilizzo di ACTIML nella fase di reidratazione dei batteri malolattici!

Sciogliere ACTIML in un appropriato volume di acqua minerale non gasata a 25°C seguendo le proporzioni riportate in tabella, aggiungere i batteri malolattici e mescolare.

Aspettare 15 minuti ed aggiungere la sospensione al vino da trattare.

La dose consigliata è di 20 grammi per ettolitro di vino da fermentare.

| Vino da trattare | Volume di acqua da utilizzare | Quantità ACTIML | Quantità batteri |
|------------------|-------------------------------|-----------------|------------------|
| 25 hl | 5 litri | 500 g | 25 g |
| 250 hl | 50 litri | 5 kg | 250 g |



IMPORTANTE: Nel caso di una fermentazione malolattica stentata o bloccata, una ulteriore aggiunta di 20 g/hl di ACTIML può stimolare la ripresa della fermentazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Disponibile in sacchetti in polilaminato da 500 g.
- Conservare la confezione sigillata in ambiente fresco, asciutto e privo di odori.
- Se conservato correttamente il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di tre anni.

Lallemand garantisce la qualità dei suoi prodotti venduti nelle confezioni originali, utilizzati rispettando la data di scadenza e le condizioni di conservazione. I dati e le procedure descritte sono il frutto di sperimentazioni scientifiche ed esperienze pratiche che vengono fornite allo scopo di dare le informazioni necessarie per ottenere i migliori risultati. Purtroppo, a causa delle diversità dei prodotti utilizzati, delle attrezzature e delle condizioni operative, Lallemand declina ogni responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti; Lallemand si riserva inoltre la facoltà di modificare la presente scheda a seguito di esperienze più approfondite.