



E L I O S

ALTO®



Il kit 1-Step® permette di ottenere una coltura di batteri malolattici ad elevata efficacia, capace di avviare la fermentazione malolattica nella maggior parte dei vini rossi e bianchi in un ampio range di condizioni enologiche. Il kit 1-Step® è costituito da batteri della specie *Oenococcus oeni* e da una miscela di attivante che rigenera il metabolismo cellulare nel corso di una breve fase di acclimatazione. La linea di prodotti 1-Step® è pensata per le esigenze delle cantine che lavorano grandi volumi.



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

APPLICAZIONI

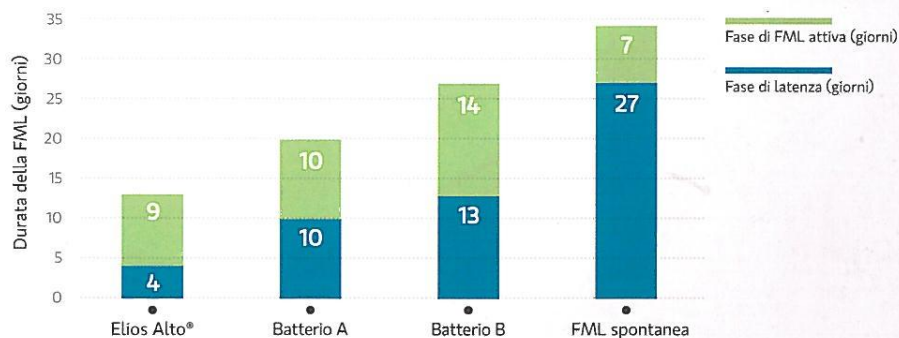
ICV Elios Alto® è il nuovo ceppo di batteri malolattici selezionato e testato dal Gruppo ICV® nella zona della Languedoc-Roussillon. Elios Alto® è stato scelto per le sue capacità di portare a termine la fermentazione malolattica anche in condizioni poco favorevoli quali vinificazione in bianco o in rosato, termovinificazione, alcol potenziale elevato e presenza di SO₂ libera. I vini inoculati con Elios Alto® sono più freschi e aromatici (sentori di frutta rossa e marmellata nei rossi, albicocca e frutta sciroppata nei bianchi e rosati) con una piacevole morbidezza gustativa.

L'ottima capacità di impiantazione di questo batterio nei mosti e nei vini limita la crescita di microrganismi indesiderati (*Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*), assicurando una corretta evoluzione del vino con minori rischi di comparsa di deviazioni organolettiche indesiderate.

Elios Alto® è un nuovo strumento adatto a gestire con efficacia, rapidità e in tutta sicurezza le problematiche connesse con l'imprevedibilità del risultato tipica delle FML gestite in modo spontaneo.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Tolleranza al pH: > 3.2
- Alcol tolleranza: fino a 15,5 % vol.
- Tolleranza alla SO₂: fino a 50 mg/L di SO₂ totale
- Temperatura: > 15°C
- Basse esigenze nutrizionali
- Buona capacità di impiantazione, breve fase di latenza
- Cinetica fermentativa: rapida
- Bassa produzione di acidità volatile
- Nessuna produzione di amine biogene
- Elevata capacità di consumo dell'acetaldeide durante e al termine della FML: possibile riduzione della SO₂ impiegata
- Bassa produzione di diacetile (meno aromi lattici-burrati)



Durata della FML: Elios Alto® in confronto con differenti modalità di gestione della FML

LALLEMAND

ISTRUZIONI PER L'USO

I protocolli qui descritti si riferiscono all'acclimatazione del kit 1-Step® per il trattamento di 250 hl, modificare i volumi in modo proporzionale nel caso dell'utilizzo di un kit differente.

Inoculo sequenziale (post-fermentazione alcolica)

- 1A.** Sciogliere il riattivatore della confezione in 25 L di acqua (temperatura tra 18 e 25 °C).
- 1B.** Aggiungere i batteri alla soluzione preparata in precedenza. Mescolare delicatamente. Attendere 20 minuti.
- 2.** Aggiungere i batteri reidratati a 25 L di vino. Parametri del vino per una buona acclimatazione: pH \geq 3,5, SO₂ totale < 45 ppm, no SO₂ libera, temperatura tra 18 e 25°C. Attendere 48 ore. Se il contenuto di acido malico è < 1,2 g/L ridurre l'acclimatazione a 12 ore.
- 3.** Mescolare ed aggiungere i 50 L di precoltura acclimatata alla massa di vino da inoculare. Omogeneizzare la massa con un rimontaggio al chiuso.

TEMPERATURE RACCOMANDATE:

- Vini bianchi e rosati: da 16 a 20° C.
- Vini rossi: da 17 a 25° C.
- Condizioni limitanti (alcol > 14,5 v/v, pH < 3,1, SO₂ tot. > 45 ppm): 18-22 °C

Coinoculo (inoculo dei batteri nel mosto)

I batteri 1-Step® possono essere utilizzati con successo anche in coinoculo (inoculo dei batteri 24 ore successivo al lievito). Verificare il corretto avvio della fermentazione alcolica, altrimenti attendere prima di iniziare la procedura.

- 1A.** Sciogliere il riattivatore della confezione in 25 L di acqua (temperatura tra 18 e 25 °C).
- 1B.** Aggiungere i batteri alla soluzione preparata in precedenza. Mescolare delicatamente. Attendere al massimo 2 ore.
- 2.** Aggiungere i batteri reidratati a 25 hl di mosto 24 ore dopo l'inoculo del lievito.
- 3.** Controllare il consumo dell'acido malico e l'acidità volatile ogni 2-4 giorni.

TEMPERATURE RACCOMANDATE:

Monitorare la T° del mosto, che dovrà essere inferiore a 30 °C al momento dell'inoculo dei batteri (alcol < 5% vol.) e inferiore 27 °C con alcol \geq 10% v/v.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Disponibile in kit per l'inoculo di 250 hl di mosto o vino.
- Una volta aperta, la confezione deve essere usata immediatamente.
- L'attivatore ed i batteri liofilizzati non possono essere utilizzati separatamente.
- Il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4°C e 30 mesi a -18°C nella confezione originale sigillata.
- Le confezioni sigillate possono essere trasportate e conservate per qualche settimana a temperatura ambiente (< 25°C) senza significative perdite di vitalità.

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

DISTRIBUTORE :



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