



MLPrime™

Lactobacillus Plantarum per il coinoculo
Vini rossi con pH $\geq 3,4$

Metti in pratica
il Bio-controllo

- per ridurre i rischi di aumento dell'acidità volatile
- per proteggere la qualità del tuo vino

4 OTTIME ragioni per utilizzare MLPrime™

1

È una coltura starter ad alta attività con elevata capacità di prevalenza sulla microflora indigena

2

Stop al rischio di acidità volatile prodotta dalla flora indigena nel mosto

3

Stop al rischio di deviazioni sensoriali

4

Completa la FML durante la fermentazione alcolica senza alcun rischio di innalzare l'acidità volatile dagli zuccheri

APPLICAZIONI

MLPrime è una coltura liofilizzata di nuova concezione messa a punto per la sua alta attività malolattica senza alcun rischio di produzione di acidità volatile (AV) da glucosio e fruttosio (metabolismo eterofermentante facoltativo). Questa caratteristica fa di **MLPrime** uno strumento ideale per la gestione della FML con il coinoculo lieviti-batteri nei vini a pH $\geq 3,4$.

MLPrime è stato sviluppato con un nuovo processo produttivo che ottimizza l'attività della coltura batterica. Ciò permette di accorciare sensibilmente la fase di latenza consentendo di degradare velocemente l'acido malico fino a concentrazioni di 3 g/L.

MLPrime è un *Lactobacillus plantarum* selezionato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza con interessanti proprietà microbiologiche ed enologiche specialmente nei vini rossi con pH alti.

Utilizzato in coinoculo, **MLPrime** è perfettamente adatto a condurre la FML nei vini con pH $\geq 3,4$.

- Questo batterio è in grado di:
 - ▶ Consumare rapidamente l'acido malico (tra 3 e 10 giorni, in funzione delle uve e della composizione del mosto).
 - ▶ Evitare lo sviluppo di batteri indigeni ed altri microrganismi contaminanti spesso responsabili di incrementi di AV o altri difetti, soprattutto in condizioni di pH alto.
 - ▶ Limitare i rischi di produzione di acidità volatile. **MLPrime** possiede un metabolismo eterofermentante facoltativo (non produce acido acetico dagli esosi: glucosio e fruttosio).
 - ▶ Accelerare la stabilizzazione microbiologica del vino (possibilità di solfitare già a fine fermentazione alcolica).



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Da utilizzare solo in coinoculo (nel mosto dopo 24 dall'inoculo dei lieviti)
- Tolleranza al pH ≥ 3.4
- Contenuto di acido malico degradabile ≤ 3 g/L
- Range di temperatura: mantenere 20-26° C fino al termine del consumo dell'acido malico
- Tolleranza alla SO₂: fino a 50 mg/L di SO₂ totale (aggiunta in pigiatura)
- Fase di latenza breve
- Cinetica di FML molto rapida
- Non produce acido acetico da glucosio e fruttosio (ceppo eterofermentante facoltativo)
- Non produce ammine biogene
- Attività cinnamil esterasi negativa: non libera precursori degli etilfenoli dagli acidi idrossicinnamil-tartarici
- Degradazione limitata dell'acido citrico: produzione di diacetile da bassa a nulla.
- Impatto positivo sull'intensità colorante del vino



Brevetto EP1631657

MODALITÀ DI UTILIZZO ESCLUSIVAMENTE IN COINOCULO



ML Prime™ ha un comportamento diverso da *O. oeni* in quanto non ha la capacità di crescere e moltiplicarsi nel vino. Pertanto si consiglia di:

- ▶ rispettare il corretto dosaggio (250 g per 25 hl, 1 kg per 100 hl) per una FML efficace.
- ▶ rispettare la finestra di applicazione consigliata (T°, pH e momento di inoculo) per un risultato sicuro.

Importante: evitare aggiunte di SO₂ superiori ai 50 mg/L al momento della pigiatura.

1/ Inoculo del lievito

Reidratare il lievito secco attivo seguendo le istruzioni riportate nella confezione; è consigliato l'utilizzo di protettori per la reidratazione. Inoculare il lievito dopo acclimatazione alla T° del mosto se necessario ($\Delta T^\circ \leq 10^\circ C$).

2/ Aggiunta dei batteri

Attendere 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti prima di aggiungere i batteri.

- Aprire il sacchetto dei batteri:
 - aggiunge i batteri direttamente al mosto ad una temperatura tra i 20°C ed i 26°C.
 - in alternativa, per avere una migliore distribuzione, reidratare i batteri velocemente in un mix di mosto ed acqua potabile (1 L di acqua + 1 L di mosto per la confezione da 25 hl; 5 L di acqua + 5 L di mosto per la confezione da 100 hl) ed aggiungere poi la sospensione nel mosto in fermentazione. E' importante che i batteri entrino rapidamente in contatto con il mosto.
- Monitorare con attenzione la temperatura, mantenendola tra i 20°C ed i 26°C durante la fermentazione alcolica e quella malolattica. Evitare temperature sotto i 20°C e al di sopra dei 26°C.
- Monitorare la degradazione dell'acido malico ogni 2 giorni.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Disponibile in buste per il trattamento di 25 e 100 hl.
- Una volta aperta la confezione, utilizzare immediatamente.
- In confezione integra il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4°C e per 36 mesi a -18°C.
- Le confezioni sigillate possono essere trasportate e conservate per 3 settimane a temperatura ambiente (< 25°C) senza significative perdite di vitalità.

DISTRIBUTORE

Giugno 2016

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.