



Batteri freschi SG BIOTECH

PROTOCOLLO PER LA CONSERVAZIONE ED IL CORRETTO UTILIZZO

I batteri freschi liofilizzati S.G. BIOTECH[®] **XXL** sono prodotti in buste di polilaminato argentato e vanno conservati in freezer ad una temperatura di -18°C. La spedizione ed il trasporto avvengono in contenitori termo-isolati e refrigerati^(*) fino al momento della consegna alla cantina, dove il prodotto arriva nelle migliori condizioni. Da questo istante è consigliata la conservazione in freezer (temperatura di -18°C).

Al momento dell'utilizzo si osserva il seguente protocollo di impiego.

1. APERTURA DEL PRODOTTO:

- Tagliare il sacchetto ad una estremità
- Reidratare il contenuto in 5 parti di acqua naturale a 35°C per 20 minuti
- Inserire la miscela reidratata in un pied de cuve

2. INOCULO DI UN PIED DE CUVE:

- Preparare un pied de cuve pari ad almeno il 2,5% del vino trattato ad una temperatura di 20-23°C (per es. 5 HI per 200 HI di vino da trattare)
- Se necessario disacidificare con bicarbonato di potassio fino a raggiungere pH = 3.40
- Sciogliere i batteri nel piede mescolando delicatamente
- Aggiungere nutrienti di fermentazione^(**) al piede ed alla massa in dose pari a 20 g/hi

3. MONITORAGGIO:

- Controllare l'andamento della fermentazione malolattica nel piede (solitamente si assiste alla formazione di bollicine fini di CO₂ o di una leggera schiumetta nei giorni successivi, accompagnata da una diminuzione della acidità totale ed un aumento del pH)

4. INOCULO DELLA MASSA:

- Quando il pied de cuve ha terminato la fermentazione malolattica (questo avviene solitamente in pochi giorni) è possibile inoculare la massa
- Mantenere la massa in temperatura e regolarmente agitata (senza effettuare rimontaggi all'aria) fino al completo svolgimento della disacidificazione batterica.

Consigli aggiuntivi:

- Si consiglia l'inoculo dei batteri **XXL** in vini secchi, sfecciati, subito dopo la fermentazione alcolica.
- È bene accertarsi che il vino non contenga concentrazioni troppo elevate in SO₂ libera.
- L'acclimatamento dei batteri e l'inizio della fermentazione malolattica sono dipendenti dal tipo di vino e dalle sue caratteristiche (alcol, pH, potenziale polifenolico). Il tempo di latenza può durare alcuni giorni nei quali è consigliato un controllo della acidità volatile.

N.B.: la dose di impiego è a discrezione dell'utilizzatore.

(*) refrigerante solido o ghiaccio secco.
(**) pareti cellulari o scorze di lievito.