

ENARTIS NEWS

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA COM MAIS-VALIA PARA O VINHO

A fermentação malolática (FML) é a transformação do ácido málico em ácido láctico por bactérias lácticas, particularmente *Oenococcus oeni*. Os vinhos que fazem a FML tornam-se microbiologicamente mais estáveis à medida que o ácido málico é consumido, deixando de estar disponível para outros microrganismos que podem alterar o vinho. Por outro lado, os vinhos tornam-se mais suaves, uma vez que o ácido láctico confere menor acidez. A FML promove igualmente modificações organolépticas que se traduzem numa maior complexidade aromática e na estabilização da matéria corante do vinho.

OS RISCOS DE UMA FML ESPONTÂNEA

Como resultado das alterações climáticas, o pH do vinho vem aumentando, estimulando o desenvolvimento de uma maior diversidade de microrganismos cujo metabolismo e influência na qualidade do vinho está ainda por esclarecer. Além de representar uma ameaça à qualidade do vinho, o desenvolvimento destes microrganismos apresenta igualmente um risco para a saúde dos consumidores, por exemplo, a produção de amins biogénicas cuja toxicidade é potenciada na presença de álcool.

Neste contexto, o controlo da FML com estirpes selecionadas de *Oenococcus oeni* proporciona segurança tecnológica e auxilia os enólogos a controlar o "timing" da degradação do ácido málico, assegurando a produção de um vinho são e de qualidade. Impedindo a produção de amins biogénicas e outros defeitos, o enólogo tem também a garantia de vinhos complexos, com bons aromas e equilibrados em boca.

ENARTISML SILVER

A estirpe EnartisML SILVER encontra-se disponível na forma liofilizada e pré-ativada para o vinho. Foi selecionada e caracterizada para assegurar a FML de forma controlada e completa. Esta estirpe responde muito bem a condições de crescimento adversas. O sucesso da FML depende dos parâmetros do vinho e da escolha de uma bactéria adequada, para além da gestão correta do produto e da adição de nutrientes que favoreçam a sobrevivência das bactérias num ambiente hostil como é o vinho.

Parâmetros técnicos da estirpe EnartisML SILVER

	EnartisML SILVER
Espécie	<i>Oenococcus oeni</i>
Tolerância ao pH	> 3.2
Resistência ao SO ₂ livre (mg/L)	< 10
Resistência ao SO ₂ total (mg/L)	< 45
Tolerância ao álcool (% v/v)	> 16
Temperatura ótima (°C)	20-25°C. Até 32 ° C em coinoculação
Velocidade de fermentação	Elevada
Características sensoriais	Aromas limpos, florais, frutados e complexos; respeita a cor; melhora a estrutura, volume e intensidade aromática.

NUTRIENTES PARA BACTÉRIAS LÁTICAS

A nutrição pode ser a chave para uma FML bem sucedida, ajudando a estirpe selecionada no domínio sobre a população selvagem e fornecendo os elementos necessários para uma FML regular e completa.

Nutriferm Osmobacti é um nutriente e regulador da pressão osmótica, a utilizar no final da fase de reidratação e antes da inoculação. Ajuda as bactérias lácticas selecionadas a sobreviver ao stress no momento da sua inoculação no vinho. Nutriferm Osmobacti aumenta a taxa de sobrevivência das células, o que permite um início mais rápido da fermentação malolática, contribuindo para uma melhor implantação da estirpe selecionada sobre as bactérias selvagens.

Nutriferm ML deve ser adicionado ao vinho que são sujeitos a FML. Fornece todos os fatores nutricionais necessários para uma fermentação malolática segura e completa. É particularmente recomendado para promover a fermentação malolática em vinhos difíceis.

PROTOCOLOS PARA A UTILIZAÇÃO DE BACTÉRIAS ENARTIS ML

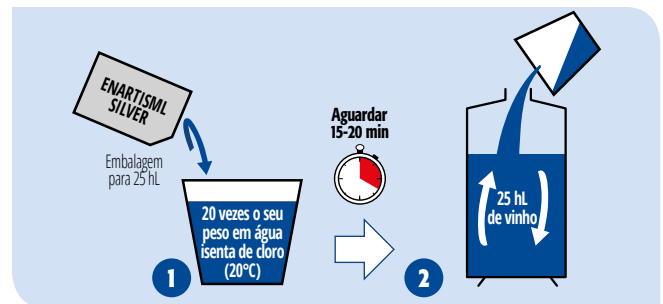
A Enartis desenvolveu três protocolos, para a utilização de bactérias maloláticas, a adotar em função das condições de fermentação: normais, difíceis e muito difíceis.

CONDIÇÕES NORMAIS

pH	3.4 - 3.6
Temperatura	18-22°C
SO ₂ livre (mg/L)	< 5
Álcool (%)	11-13

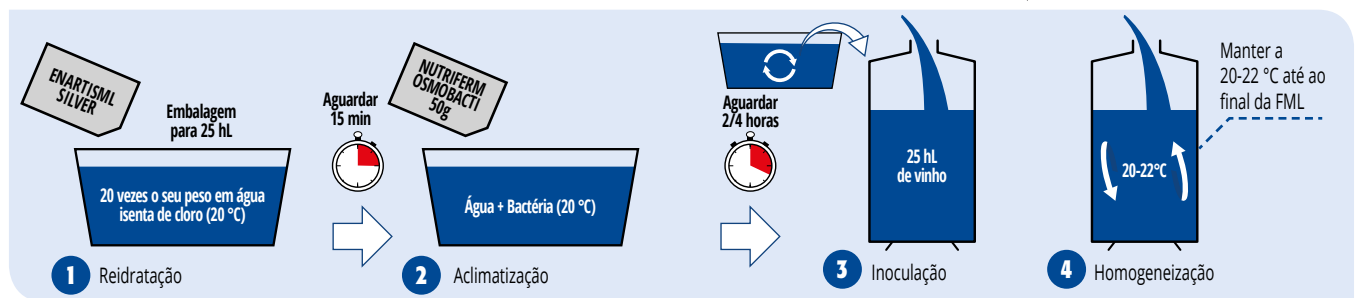
Bactérias liofilizadas

- A reidratação preserva um grande número de células viáveis.
- Em condições normais, é possível simplesmente reidratar as bactérias e inocular o vinho sem necessariamente utilizar nutrientes ou adotar um procedimento de aclimatização.



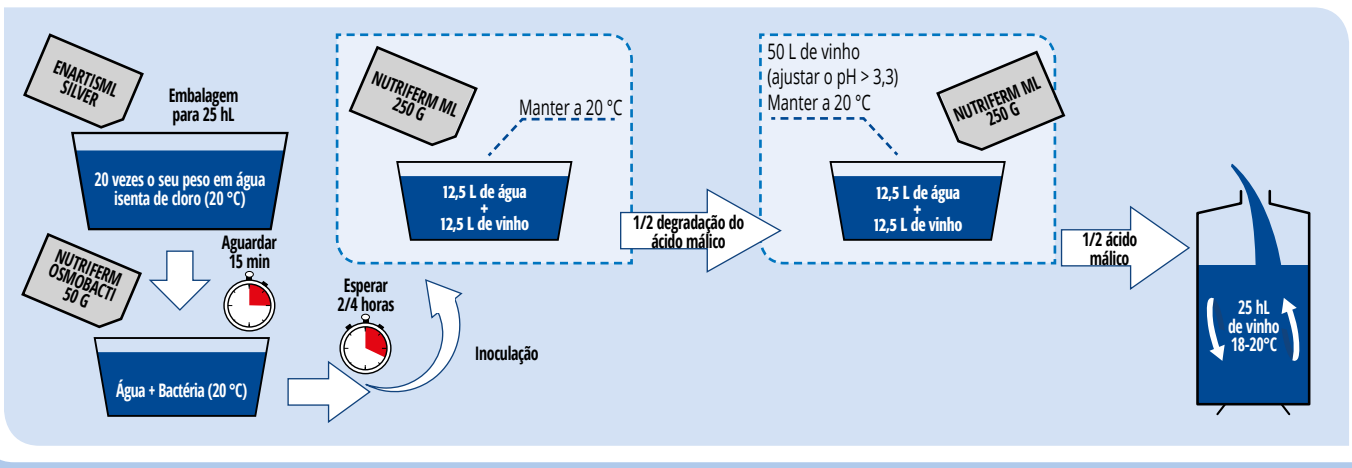
CONDIÇÕES DIFÍCEIS

pH	3.2-3.4
Temperatura	16-18 °C
SO ₂ livre (mg/L)	5-10
Álcool (%)	13-15



CONDIÇÕES EXTREMAS

pH	3.0-3.2
Temperatura	14-18 °C
SO ₂ livre (mg/L)	10-12
Álcool (%)	15-16



Mantenha-se em contacto!

SUBSCREVA A NEWSLETTER

www.enartis.com/pt-pt/newsletter/