

# FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA

## CONHECIMENTO VERSUS PRÁTICA

### PORQUÊ INOCULAR PARA FML?

- Garantir uma FML segura/completa.
- Garantir FML em condições desafiantes.
- Perfil sensorial melhorado com culturas selecionadas.
- Evitar FML parada/lenta.
- Evitar o aquecimento/custos energético.
- Minimizar riscos de deterioramento.
- Menor acidez volátil.
- Risco reduzido de produção de etílo e fenóis voláteis.
- Redução do risco de oxidação.

### PORQUÊ CO-INOCULAR PARA FML?

- Duração total da FML mais curta.
- FML eficiente em vinhos exigentes.
- Não é necessária nutrição para FML.
- Utilização reduzida SO<sub>2</sub>.
- Menor impacto inibidor da levedura (etanol/ácidos gordos de cadeia média).
- Maior produção de ésteres (perfil fresco e frutado).
- Menor carácter diacetilo/amanteigado.
- Vinhos mais complexos e homogêneos.

### COMO USAR A FML PARA MELHORAR A QUALIDADE DO SEU VINHO

É possível selecionar uma cultura de bactérias para a FML da mesma forma que escolheria a levedura para FA: de acordo com o impacto sensorial no vinho.

Culturas misturadas de *O. oeni* e *L. plantarum*, como a gama Duet da Anchor Oenology, proporciona tanto uma fermentação segura, como perfil sensorial melhorado. A estirpe *L. plantarum* pode libertar moléculas de aroma ligadas a percursores aromáticos e intensificar o carácter floral e frutado durante a co-inoculação. Alternativamente, as misturas de bactérias podem reduzir a adstringência e o carácter vegetal durante a FML, originando um estilo de vinho mais suave. As culturas de bactérias da Anchor Oenology permitem-lhe modificar o perfil aromático do do vinho durante a FML.

