

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

CONOCIMIENTO VERSUS LA PRÁCTICA

PROF MARET DU TOIT | Universidad de Stellenbosch

ELDA BINNEMAN | Responsable Internacional de Producto, Anchor Oenology

POR QUÉ INOCULAR PARA LA FML?

- Garantizar una segura/completa FML.
- Asegurar la FML en condiciones difíciles.
- Mejorar el perfil sensorial.
- Evitar una parada o ralentización de la FML.
- Evitar los insumos y costes de calefacción/energía.
- Minimizar los riesgos de pérdidas cualitativas en los vinos.
- Menor acidez volátil.
- Reducir riesgo de carbamato de etilo y fenoles volátiles.
- Reducir los riesgos de oxidación.

POR QUÉ CO-INOCULAR PARA LA FML?

- Acortar la duración total de la FML.
- FML eficiente en vinos difíciles.
- No se requiere nutrición para la FML.
- Uso reducido de SO₂.
- Menor impacto inhibitorio de la levadura (etanol/ácidos grasos de cadena media).
- Mayor producción de ésteres (perfil fresco y afrutado).
- Menor caracteres de diacetilo/mantecosos.
- Vinos más complejos e integrados.

CÓMO USAR LA FML PARA MEJORAR LA CALIDAD DE SU VINO

Es posible seleccionar un cultivo de bacterias para la FML de la misma manera que se selecciona la levadura para la FA: de acuerdo con el impacto sensorial en el vino.

Los cultivos combinados de *O. oeni* y *L. plantarum*, de la gama DUET de Anchor Oenology, proporcionan tanto una fermentación segura como caracteres sensoriales mejorados. La cepa de *L. plantarum* puede liberar moléculas aromáticas ligadas a los precursores de la uva y mejorar los caracteres florales y afrutados durante la coinoculación. Al mismo tiempo, las mezclas de bacterias pueden reducir la dureza y los caracteres verdes durante la FML, lo que permite un estilo de vino más suave. Los cultivos de bacterias de Anchor Oenology permiten modificar el perfil sensorial del vino durante la FML.



Distribuido por:

