



AMAR04

ESTIRPE DE BACTÉRIAS MALOLÁTICAS PARA A DEGRADAÇÃO BIOLÓGICA DO ÁCIDO MÁLICO NOS VINHOS TINTOS

CARACTERÍSTICAS



Amar04[®] é uma estirpe de *Oenococcus oeni* selecionada de vinho Amarone della Valpolicella pelo Departamento Científico e Tecnológico da Universidade de Verona. É uma estirpe com características muito interessante, tais como, velocidade fermentativa, baixíssima produção de ácido acético, excelentes qualidades organolépticas e elevada resistência a graduações alcoólicas elevadas. É um preparado para inóculo direto, para adicionar diretamente ao vinho, sem haver necessidade de preparar o "pied de cuve". Isso é possível graças ao facto da cultura liofilizada manter íntegra a capacidade da bactéria sobreviver ao inóculo direto no vinho. Amar04[®] é pronta a ser usada, não requer nem reativação nem reidratação.

APLICAÇÕES

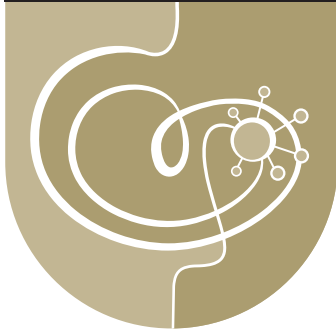


Amar04[®] é utilizada para a desacidificação biológica dos vinhos. Para um óptimo desenvolvimento das bactérias lácticas, é necessário que no vinho, não exista resíduos de pesticidas e que não seja efetuada adição de anidrido sulfuroso após a fermentação alcoólica. Pelo facto da fermentação maloláctica ser inibida pelo anidrido sulfuroso, a quantidade máxima tolerada nos vinhos a inocular é de 30-40mg/l de SO₂ total e 10 mg/l de SO₂ livre. Por esse motivo deve-se limitar a quantidade de SO₂ em fase pré-fermentativa (SO₂ máx:70mg/l). É importante também a presença de uma adequada quantidade de elementos nutritivos necessários ao desenvolvimento das bactérias. A temperatura ótima é de 21°C, é aconselhado realizar a fermentação maloláctica a uma temperatura não inferior a 15°C e não superior a 25°C. O pH do vinho deverá ser superior a 3,1, caso contrário, desacidificar até um pH de 3,2.

O uso de Amar04[®] deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

	Estirpe	Tolerância ao álcool	Tolerância SO ₂	Tolerância pH	Tolerância temperatura
AMAR04	<i>Oenococcus oeni</i>	16,5 % v/v	35 mg/l	3,1	15 - 25° C

MLB



AMAR04

ESTIRPE DE BACTÉRIAS MALOLÁTICAS PARA A DEGRADAÇÃO BIOLÓGICA DO ÁCIDO MÁLICO NOS VINHOS TINTOS



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

É recomendável seguir a dosagem recomendada; uma inoculação inadequada pode causar atraso na fermentação malolática e a microflora selvagem pode prevalecer sobre a selecionada. Para obter a correta aclimação, aguarde 15-30 minutos antes de abrir as embalagens após removê-las do congelador. Agite, abra a embalagem e adicione misturando diretamente ao vinho. Continue misturando por cerca de 20 minutos.

Se for difícil dissolver completamente o produto, misture a cultura em um balde com pelo menos 10 litros de vinho para cada pacote de "25 hL", e depois adicione a cuba imediatamente. Evite expor a cultura liofilizada ao ar, mesmo por períodos curtos: a umidade pode danificar a cultura. Por esse motivo, uma vez abertas, devem ser usadas imediatamente e não podem ser armazenadas para uso posterior. Verifique periodicamente o progresso da fermentação malolática.

No final do processo, é aconselhável fazer uma trasfega e proceder a uma sulfitação leve.



EMBALAGEM

Amaro4® é produzida em exclusivo para Enologica Vason pela Christian Hansen:

- Embalagem para fermentação de 25, 100 ou 250 hL de vinho



CONSERVAÇÃO

24 meses a -18°C

6 meses a +5°C



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com as Normas em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.