

MLB



CHARD15

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

CARACTERÍSTICAS



CHARD15 é uma estirpe de *Oenococcus oeni* selecionada de vinhos brancos pela Enologica Vason. Foi escolhida pela sua capacidade de realizar fermentações maloláticas seguras e rápidas, com baixa produção de acidez volátil e aminas biogénicas. Boa tolerância ao baixo pH e ao dióxido de enxofre a tornam a bactéria adequada para realizar a fermentação malolática em vinhos brancos e rosés, conferindo aos vinhos notas frescas e elegantes.

CHARD15 é uma bactéria liofilizada para inoculação direta.

APLICAÇÕES



CHARD15 é usada para a desacidificação biológica de vinhos.

Para realizar uma fermentação malolática segura, o vinho não deve conter pesticidas residuais e o uso de dióxido de enxofre antes da fermentação precisa ser limitado. As bactérias maloláticas são inibidas pelo dióxido de enxofre, por este motivo a quantidade máxima nos vinhos que serão inoculados não deve exceder 30-40 mg/L de SO₂ total e 10 mg/L de SO₂ livre. A presença de uma quantidade adequada de elementos nutricionais é necessária para ajudar no crescimento das bactérias.

As bactérias maloláticas se desenvolvem melhor em vinhos jovens no final da fermentação (açúcar residual inferior a 2 g/L), nos quais as borras finas não foram removidas. No entanto, é possível co-inocular leveduras e bactérias seguindo os Procedimentos Oficiais, de acordo com o conceito inovador de BIOPROTEÇÃO. A temperatura ideal é de 21°C. A fermentação malolática deve ser realizada dentro da seguinte faixa de temperatura: 15 - 25°C. O pH do vinho deve ser superior a 3,1; caso contrário, é melhor desacidificar o vinho para obter um pH de, pelo menos, 3,2.

O uso de CHARD15 deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

	Estirpe	Tolerância ao álcool	Tolerância SO ₂	Tolerância pH	Tolerância temperatura
CHARD15	<i>Oenococcus oeni</i>	14,5 % v/v	35 mg/l	3,1	15 - 25° C



CHARD15

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



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

CHARD15 é produzida em exclusivo para Enologica Vason pela Christian Hansen:

Embalagem para fermentação de 25 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.