

## Bactérias Lácticas durante Vindima 2017

Um volume baixo de colheita, vindima notavelmente adiantada, maturidade extrema... são o efeito combinado do stress hídrico e de um Verão quente. Trata-se de uma vindima atípica!

Em consequência, como se pode tirar o máximo partido dos mostos e obter, conservar o maior valor possível da matéria-prima?

### Viniflora® NoVA™: A estirpe que fermenta mais rápido



No dia 27 de Agosto de 2017, a *Lactobacillus plantarum* NoVA™ da gama Viniflora® conseguiu finalizar a fermentação Maloláctica em mosto rosado sem sulfitar, no sul de França.

Para o produtor é um facto comprovado, em 48 horas sobre mosto procedente de uva madura, com um pH 3,4 e álcool provável de 13%.

NoVA™ tem um efeito duplo. Por um lado, aporta a estabilização láctica rapidamente evitando o risco de uma FML não controlada. Por outro lado, confere ao mosto uma grande actividade enzimática característica dos Lactobacilos que se revela mesmo durante o envelhecimento dos vinhos.



#### Conselhos de vinificação

Extremamente activa sobre o ácido málico a partir de 18°C, NoVA™ é pouco resistente ao álcool e aos sulfitos. É utilizada na inoculação invertida sobre vindima não sulfitada antes da colocação de *Saccharomyces*.

VINIFLORA® NoVA™ é homofermentativa, ou seja, não produz ácido acético a partir do açúcar. Além disso, NoVA™ consome muito pouco ácido cítrico e gera muitos ésteres aromáticos com muita fruta.

### A estirpe mais adequada para volume (%) elevado?

A maturidade da uva e um ano quente/seco prevê um alto volume de álcool.

Viniflora® CH16 é a estirpe mais resistente ao álcool e, portanto, é a mais adequada para realizar fermentações malolácticas sequenciais, uma vez finalizada a fermentação alcoólica. Confere ao vinho uma boa estrutura em boca, sabor frutado e picante.

## A estirpe mais indicada para vinhos brancos e rosés?

Para um melhor cuidado dos mostos pouco abundantes, sugerimos uma estabilização natural, mediante fermentação maloláctica, mantendo um vinho final limpo e aromático.

Viniflora® CiNe™ é uma estirpe naturalmente «citrato negativa», incapaz de produzir diacetil (sinónimo sabores amanteigados). CiNe™ é, portanto, uma solução ideal para finalizar os processos fermentativos sobre a maioria dos vinhos brancos, rosés e tintos jovens, conservando o aroma característico e o frescor cítrico.

## A estirpe para mascarar o verdor em Merlot ?

Como consequência do stress hídrico do Verão, a presença de verdor nos Merlots é mais notável. Como limitar esse efeito?

Uma solução pode ser a realização do FML com uma estirpe que produz grandes quantidades de diacetil, que aporte redondez láctica. Viniflora® CH35 é a estirpe para adoçar verdores, adstringência e reequilibra o vinho com maior complexidade.

CH35 pode realizar a FML tanto em depósito como em barrica, mesmo com alto teor de sulfitos.

## Uma estirpe para conseguir realizar a FML em condições difíceis?

Alto teor de polifenóis, elevadas concentrações de sulfitos e pH muito baixos, combinados com graduações alcoólicas elevadas constituem condições difíceis para a maioria das estirpes de *Oenococcus oeni*. Como realizar a FML sem esperar pelo fim do inverno, o que isso implica em termos de energia e custos de pessoal?

Viniflora® SPARTA™ é a estirpe adaptada a essas condições delicadas. Seleccionada entre 156 outras estirpes em condições extremas foi aquela que melhor comportamento desenvolveu.

Nos últimos três anos, permitiu desbloquear um grande número de situações complexas com fermentações interrompidas de forma efetiva e rápida.

O seu perfil aromático é neutro.

Conselho para vinificação: Recomendamos o uso do nutriente a 12g/hl (BACTIV-AID 2.0) para facilitar sua actividade em ambientes extremos de pH, álcool e SO<sub>2</sub>.

## Vinhos Ecológicos

Todas as estirpes da gama Viniflora® estão certificadas pela ECOCERT para poderem ser usadas nas vinificações eco/biológicas:

[http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur.php?liste=oenologie&recherche\\_produit=&id=456&recherche\\_categorie=0&recherche\\_statut=1,0,0,0,0](http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur.php?liste=oenologie&recherche_produit=&id=456&recherche_categorie=0&recherche_statut=1,0,0,0,0)

Viniflora®	Condições de aplicação				Caraterísticas de Atividade			
	Temp.	Alcool	pH	SO2	Aromas	Fermentação	Resumo	
	< 25°C	% (v/v)	Total(ppm)	Maturação - Fruta	Velocidade			
Oenos	≥17	≤14	≥3.2	≤40	-----○-----	-----○-----	"A Clássica"	Para a maioria dos vinhos
CH11	≥14	≤15	≥3.0	≤35	-----○-----	-----○-----	"A Rápida"	Velocidade e adaptação a baixas temperaturas e pH baixo
NoVA	≥18	≤5	≥3.5	≤5	-----○-----	-----○-----	"A Nova"	Inoculação invertida vinhos sem SO2
CH16	≥17	≤16	≥3.4	≤40	-----○-----	-----○-----	"A Complexa"	Tolerância a teor alcoólico elevado e sob maturação, dá estrutura
CH35	≥15	≤14	≥3.1	≤45	-----○-----	-----○-----	"A trabalhadora"	SO2 alto, estilo lacteo, como manteiga, "anti-verdor"
CiNe™	≥17	≤14	≥3.2	≤30	-----○-----	-----○-----	"Fruta Fresca"	FML sem diacetil e com intenso aroma de fruta e frescura