

# LATTlvante

*Attivare la fermentazione malolattica*

## APPLICAZIONI

---

### Perché un attivante della FML?

L'attività dei batteri malolattici selezionati nei vini è influenzata da alcuni parametri chimico-fisici già conosciuti: alcool, pH, SO<sub>2</sub>, temperatura. Accanto a questi fattori "classici" è però necessario considerare che il vino talvolta si trova in condizioni sfavorevoli allo svolgimento della fermentazione malolattica, a causa di carenze nutrizionali e "alterazioni ambientali".

L'esperienza ci ha infatti mostrato che queste condizioni possono essere addirittura determinanti per il successo o meno dell'inoculo.

### Azione di LATTlvante

I batteri malolattici sono microrganismi ben più esigenti dei lieviti e al termine della fermentazione alcolica si possono verificare situazioni di forte carenza nutritiva a causa di uve poco o eccessivamente mature, sviluppo dei lieviti e dei batteri indigeni, chiarificazioni spinte dei mosti (asportazione nutrienti, riduzione torbidità), fermentazioni alcoliche troppo vigorose. Inoltre la maggiore sensibilità dei batteri alla presenza di eventuali tossine prodotte durante la fermentazione (da lieviti o batteri indigeni) aggiunge un fattore limitante allo sviluppo della coltura selezionata. Pertanto **LATTlvante** è stato messo a punto in modo da agire come nutriente per i batteri malolattici (fornire nutrienti azotati specifici) e possedere un'azione specifica di adsorbimento delle tossine e quindi di pulizia del mezzo.

### Vantaggi

La composizione equilibrata di LATTlvante permette di accelerare la cinetica della fermentazione malolattica in condizioni normali e di favorire lo sviluppo dei batteri selezionati in condizioni nutritive e ambientali sfavorevoli riducendo i tempi di latenza e favorendo la "dominanza" del ceppo inoculato. In questo modo si raggiungono anche migliori risultati dal punto di vista organolettico: si evitano eccessive produzioni di diacetile e acidità volatile e si ottiene maggiore pulizia aromatica. Accanto a ciò dobbiamo inoltre considerare che con cinetiche di fermentazione più rapide sono minori i tempi di riscaldamento dei contenitori e la sosta dei vini in assenza di SO<sub>2</sub>, si tratta quindi di vantaggi di natura pratica e di sicurezza microbiologica.

## COMPOSIZIONE

Agenti di pulizia a base polisaccaridica, derivato di lievito.

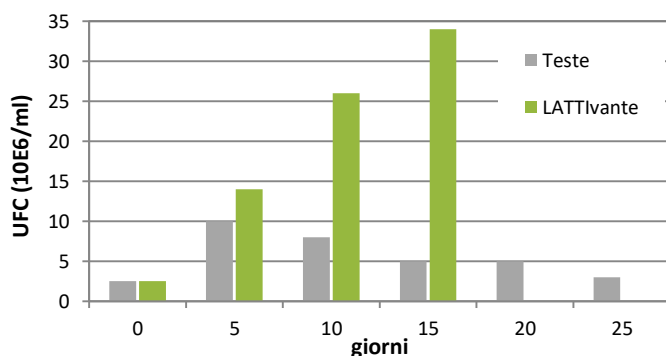
## DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 20 a 40 g/hl. Disperdere il prodotto in poca acqua, attendere circa 30 minuti per consentire l'ottimale dispersione dei diversi componenti e aggiungere al vino al momento dell'inoculo dei batteri selezionati.

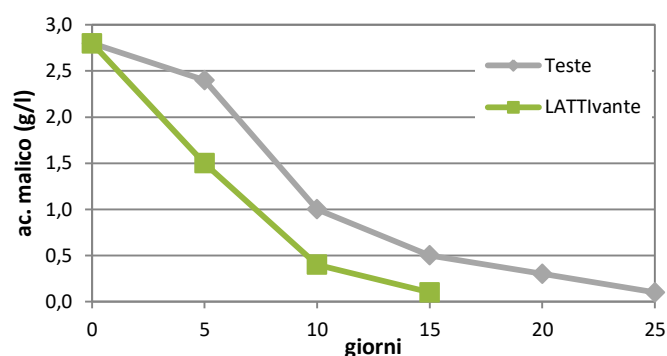
## CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 500 g.

Conservare in luogo fresco e asciutto.



Conta delle cellule vive in FML su vino (UFC 10E6/ml)



Degradazione dell'acido malico