

## LATTlvante

*Activar la fermentación maloláctica*

### APLICACIONES

---

#### ¿Por qué un activante de la FML?

La actividad de las bacterias malolácticas seleccionadas en los vinos está influenciada por algunos parámetros físico-químicos ya conocidos: alcohol, pH, SO<sub>2</sub>, temperatura. Con estos factores clásicos es necesario considerar que algunas veces los vinos se encuentran en condiciones desfavorables al desarrollo de la fermentación maloláctica, a causa de las carencias nutricionales y "alteraciones ambientales".

La experiencia nos ha enseñado que estas condiciones pueden ser determinantes, para el buen desarrollo de la fermentación maloláctica inoculada.

#### Acción del LATTlvante

Las bacterias malolácticas son microorganismos más exigentes que las levaduras y al término de la fermentación alcohólica se pueden verificar situaciones de gran carencia nutritiva a causa de uvas poco o excesivamente maduras, por el desarrollo de las levaduras o las bacterias indígenas, clarificaciones excesiva en el mosto (deficiencias nutricionales y reducción de la turbidez) o fermentaciones alcohólicas muy vigorosas. De todas formas, la mayor sensibilidad de las bacterias a la presencia de eventuales toxinas producidas durante la fermentación, por levaduras o bacterias indígenas, agrega un factor límite al desarrollo de la opción seleccionada. Por tanto, la finalidad del **LATTlvante** es la de ser un nutriente para las bacterias malolácticas y poseer una acción específica de absorción de las toxinas y también, de "limpieza" del medio.

#### Ventajas

La composición equilibrada de **LATTlvante** permite acelerar la cinética de la fermentación maloláctica en condiciones normales y favorecer el desarrollo de bacterias seleccionadas en condiciones nutritivas y ambientales desfavorables, reduciendo los tiempos de latencia y favoreciendo la "dominación" de la cepa inoculada. De esta manera se consiguen mejores resultados desde el punto de vista organoléptico, de forma que, se evita la excesiva proliferación de diacetilos y acidez volátil y se obtiene una mayor limpieza aromática. Además, debemos considerar que con la cinética de fermentación más rápida, los tiempos de calentamiento de los contenedores y el tiempo en ausencia de SO<sub>2</sub>, se reduce. Se trata de ventajas de naturaleza práctica y de seguridad microbiológica.

## COMPOSICIÓN

Agentes de limpieza a base de polisacáridos, derivado de levadura.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

20 hasta 40 g/hl. Dispersar en un poco de agua, esperar alrededor de 30 minutos para favorecer la óptima disolución de los diversos componentes y agregar al vino en el momento de inocularlo con las bacterias seleccionadas.

## ENVASES Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 500 g.

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.

