

PER SAPERNE DI PIÙ

I batteri malolattici

BIO-CONTROLLO: I BATTERI SELEZIONATI CONTRO LO SVILUPPO DI BRETTANOMYCES

Una volta completata la FA, le condizioni favoriscono non solo i batteri lattici ma anche Brettanomyces, sebbene la loro proliferazione sia lenta.

Attendere i tempi di una FML spontanea, magari per diversi mesi, comporta dei rischi. L'uso di colture starter di batteri malolattici è un buon modo per contrastare lo sviluppo dei Brettanomyces. Alcuni studi hanno dimostrato che il coinoculo o l'inoculo sequenziale precoce impediscono la contaminazione da Brettanomyces, riducendo la fase di latenza tra FA e FML.

	T° di cantina 18-19 °C			T° di cantina 14-15 °C		
	Controllo (a)	Batterio 1 (Lalvin 31)	Batterio 2	Controllo (a)	Batterio 1 (Lalvin 31)	Batterio 2
Durata della FML (giorni)	58	16	13	124	31	27
Fenoli volatili (µg/L)						
4 etil-guaiacolo	404	8	7	551	20	15
4 etil-fenolo	870	17	9	1119	46	32

(S. Krieger-Weber et al., 2015)

Produzione di fenoli volatili in un Pinot Noir della Borgogna inoculato con batteri selezionati in post fermentazione alcolica rispetto ad una malolattica spontanea.

L'inoculo con i batteri selezionati contiene sia la crescita di Brettanomyces sia la sintesi di fenoli volatili.

