

# Aleabacter FREEZE



## COMPOSIZIONE

Coltura fresca SURGELATA di *Oenococcus oeni*

## CARATTERISTICHE GENERALI

**ALEABACTER FREEZE** è una coltura fresca surgelata di batteri *Oenococcus oeni* selezionati per una corretta gestione della fermentazione malolattica (FML) in mosti e vini.

Lo specifico ceppo batterico è stato selezionato per il massimo rispetto delle caratteristiche varietali e territoriali del vino.

Le caratteristiche di **Aleabacter FREEZE** garantiscono fermentazioni malolattiche sicure, complete e rapide con bassa produzione di acidità volatile, di ammine biogene, di diacetile (note burrate) e di altri aromi interferenti.

**Parametri di utilizzo** (NB: attenzione i parametri agiscono in maniera sinergica):

ALCOL	TEMPERATURA	SO <sub>2</sub>	pH
> 15 % vol.	17-28 °C	< 10 mg/L SO <sub>2</sub> libera (< ~50 mg/L SO <sub>2</sub> totale)	> 3.25

## SPECIFICHE TECNICHE

Conta batteri totali: > 1 x 10<sup>11</sup> U.F.C. / g

Muffe: < 1 x 10<sup>3</sup> U.F.C. / g

Lieviti: < 1 x 10<sup>2</sup> U.F.C. / g

Acetobatteri: < 1 x 10<sup>3</sup> U.F.C. / g

E. coli: assente

Salmonella: assente in 10 g

Listeria: assente in 25 g

## APPLICAZIONI

**ALEABACTER FREEZE** è consigliato per l'avvio della FML sia nei vini bianchi che nei rossi. L'utilizzo può avvenire:

- con il classico inoculo sequenziale, al termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso per l'eliminazione della feccia grossolana;
- in co-inoculo dopo 24-48 h dall'inoculo dei lieviti selezionati su mosto. In co-inoculo è stato testato con risultati positivi con i seguenti lieviti della gamma Aleaferm: Reserve, Premium, 0-12, Easy, Arom.

## MODALITA' D'USO

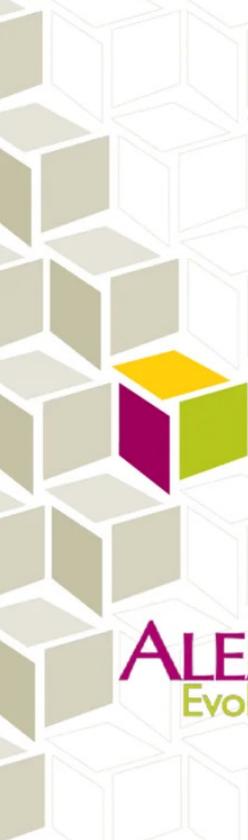
Togliere le dose da utilizzare dal freezer -20°C e lasciarla a temperatura ambiente o meglio a bagnomaria in acqua a T° ambiente, per 15-20 minuti per favorire l'apertura e lo svuotamento del sacchetto surgelato. NON utilizzare acqua calda.

Sciogliere le dose di **ALEABACTER FREEZE** parzialmente scongelata in una piccola aliquota del vino o mosto da inoculare. NON agitare violentemente. NON apportare ossigeno.

Lasciare stemperare per 10-15 minuti quindi mescolare nuovamente prima di inoculare secondo le seguenti indicazioni:

## CO-INOCULO:

- Inoculare i batteri dopo 6-48 h dall'inoculo di lieviti *Saccharomyces*. Tempi brevi (6-12 ore) garantiscono



Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.



- un maggiore consumo di acido malico al termine della FA. Tempi maggiori (24-48 ore) sono invece necessari in caso di gradazioni alcoliche potenziali superiori a 14% vol. per ridurre lo shock osmotico dovuto alla concentrazione zuccherina.
- Si consiglia di aggiungere ad una frazione del mosto da inoculare e lasciare acclimatare per 2-3 ore. Aggiungere la sospensione direttamente alla massa da trattare. In caso di macerazione effettuare l'aggiunta sotto cappello.
- Non è necessario provvedere a rimontaggi o agitazioni in quanto la normale attività fermentativa è sufficiente ad omogeneizzare la coltura batterica.
- Si consiglia di mantenere la temperatura di fermentazione inferiore a 28°C. In caso la temperatura superi i 30°C si avrà il blocco del consumo dell'acido malico, che riprenderà autonomamente alla discesa della temperatura nei range ottimali.
- Si raccomanda il controllo analitico, possibilmente quotidiano, per verificare il corretto andamento delle fermentazioni.

#### Inoculo SEQUENZIALE al termine della FA:

- Si consiglia di effettuare almeno un travaso per eliminare la feccia grossolana ed inoculare su vino pulito per limitare ulteriormente la formazione di acidità volatile e ridurre il rischio di deviazioni olfattive.
- Si consiglia di aumentare il tempo di acclimatamento prima dell'inoculo portandolo a 6-12 ore (in ogni caso non superare le 24 ore) avendo cura di utilizzare un volume di vino sufficientemente elevato per consentire alla coltura batterica di non andare in stress competitivo considerata l'elevata concentrazione cellulare.
- L'utilizzo dell'attivatore specifico **Aleavit FML** è consigliato in ogni caso, ma risulta fondamentale in caso di vini molto limpidi e in generale in caso di inoculo tardivo (es. la primavera successiva alla FA).
- Non effettuare aggiunte di SO<sub>2</sub> al termine della FA, prima dell'inoculo dei batteri e durante lo svolgimento della FML.
- L'impiego in contemporanea di β-glucanasi non inficia il regolare svolgimento della FML.
- Si raccomanda il controllo analitico della FML con analisi ogni 2-3 giorni. Non appena il valore residuo di ac. L-malico scende sotto 0,2-0,3 g/L si consiglia l'aggiunta di SO<sub>2</sub> e/o il raffreddamento della massa a 8-10°C, per evitare il consumo dell'acido citrico con possibile produzione di acido acetico e diacetile.

#### CONFEZIONI DISPONIBILI

Dose da 50 hL    Dose da 250 hL    Dose da 1.000 hL (500 x 2 pz)    Dose da 5.000 hL (500 x 10 pz)

#### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in confezione integra in freezer a temperatura inferiore a -18°C (per brevi periodi prima dell'utilizzo è possibile conservare a +4°C). Il prodotto scongelato deve essere utilizzato rapidamente e NON può essere ricongelato.

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**

**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

