



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

PGQ 7.5 – M 7.5.06 Rev. 3 del 20/02/2014

ECOBACTER

BATTERI LATTICI

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Ecobacter è una miscela di stipti selezionati di batteri lattici della specie *Oenococcus oeni* appositamente preparata per una gestione ideale della fermentazione malolattica. Questi batteri selezionati sono in grado di svilupparsi in maniera sicura ed efficace anche in condizioni difficili (pH, temperatura, SO₂, percentuale di alcol etilico). Oltre a garantire una naturale disacidificazione per mezzo della degradazione dell'acido malico, Ecobacter consente di migliorare le caratteristiche di struttura e corpo nei vini rossi e di incrementare la componente aromatica nei vini bianchi e novelli senza aumentare i tenori di acidità volatile.

COMPOSIZIONE:

batteri lattici della specie *Oenococcus Oeni*.

APPLICAZIONE:

Ecobacter trova applicazione nella gestione della fermentazione malolattica.

DOSI:

confezioni preosate per il trattamento di 100 Hl.

MODALITÀ D'IMPIEGO:

Sciogliere la dose prestabilita in una piccola quantità di vino ed addizionandola successivamente ad una aliquota di circa il 10% del vino da trattare. Aggiungere e controllare l'avvio della fermentazione malolattica monitorando con un pHmetro la variazione di pH rispetto al vino non inoculato. Ad avviamento avvenuto aggiungere l'inoculo all'intera massa con un rimontaggio. E' altamente raccomandato l'utilizzo di attivatori del metabolismo batterico (Alibact) da aggiungere sia alla preparazione dell'inoculo che al vino da trattare.

CONFEZIONI:

buste in alluminio. La spedizione avviene in imballi contenenti moduli refrigeranti per conservare il prodotto nelle condizioni ottimali durante il trasporto.

CONSERVAZIONE:

Confezione chiusa: il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi se conservato a -18°C e per 12 mesi a 4°C.

Confezione aperta: conservare a 4°C ed utilizzare rapidamente.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE:

Aspetto:	polvere liofilizzata
Coltura:	miscela di batteri malolattici selezionati del ceppo oenococcus oeni
Contenuto (UFC/busta) :	10.000 x 10 ⁹ (Ecobacter buste per 20 HI) 50.000 x 10 ⁹ (Ecobacter buste per 100 HI)
Tolleranza al pH:	minimo 3,0
Tolleranza alla SO ₂ :	massimo 45-50 mg/l di totale e massimo 10 mg/l di libera
Temperatura:	l'attività è massima intorno a 20-25°C e diminuisce fino ad un minimo di 10°C
Tolleranza all'alcool:	il grado alcoolico inibisce progressivamente l'attività dei batteri fino ad inibirla completamente con gradazioni superiori a 13,5% (volume).

La presenza congiunta di più condizioni sfavorevoli limita sensibilmente l'efficienza della coltura.

Prodotto per uso enologico conforme Reg. CEE 1493/99.

