

LALVIN VP 41, BAKTERIJA OENOCOCCUS OENI

SELEKCIONIRANA IZ PRIRODE

MALOLAKTIČNA KULTURA ZA DIREKTNU INOKULACIJU
PROIZVEDENA PO LALLEMANDOVOM MBR PROCESU

**ADAPTIRANA NA VISOKI ALKOHOL U VINIMA, POVEĆAVA
KOMPLEKSNOST I PUNOĆU (MOUTHFEEL)**

PRIMJENA

Lalvin VP 41 izolirana je u vrijeme Europskog R&D projekta (istraživanje i razvoj) u svrhu selekcije prirodnog *Oenococcus oeni* soja bakterije, koja će respektirati kvalitetu i tipičnost vina koja su podrijetlom iz različitih vinogradarskih regiona.

Po prvi puta imali smo slučaj suradnje vinarija i enoloških instituta u pronalasku povoljne kulture bakterije, uzimajući u obzir mikrobiološke i enološke aspekte.

Selekcionirana iz toplog klimata Italije, Lalvin VP 41 se isticala u svojem pozitivnom doprinosom u naglašavanju punoće vina i njegove strukture.

U Mediteranskim vinarskim regionima, kao i u većini vinarskih zemalja "novog svijeta" (Argentina, Čile, SAD, Australija, Južna Afrika), suha i vruća klima rezultira vrlo zrelim, zadnjih godina šesto i prezrelim groždem, čije vino postiže alkohol i do 15-16 % vol. Ovako teški uvjeti u vinu često uzrokuju probleme u odvijanju malolaktične fermentacije.

Vrlo dobra implantacija, visoka otpornost na alkohol i stabilna fermentativna svojstva Lalvina VP 41 => najpovoljnija MLF kultura za vina proizvedena u vrućim klimatskim krajevima.

ENOLOŠKA I MIKROBIOLOŠKA SVOJSTVA

- Čista kultura *Oenococcus oeni*
- pH tolerancija: > 3,1
- Veliki raspon temperaturne tolerancije: 16 – 24°C
- MLF kinetika: umjerena
- Alkoholna tolerancija: velika
- Ukupni SO₂: 50 – 60 mg/l
- Ishrana: u težim uvjetima preporučuje se dodatak hrane
- Mala proizvodnja hlapivih kiselina
- Reduciranje sadržaja acetaldehida rezultira boljom efikasnošću SO₂. (manje potrebe za sumporenjem)
- Proizvodnja biogenih amina: vrlo mala

KORIŠTENJE

Proizvedena prema Lallemandovom MBR procesu, ona je već pre-aklimatizirana u procesu proizvodnje biomase, što staničnoj stjeci bakterije daje otpornost na uvjete koji ju čekaju u vinu, te je radi toga moguća jednostavna i direktna inokulacija u vino. Jednostavno treba rehidrirati sadržaj pakiranja za 25 hl u 500 ml čiste vode (neklorirane) temperature 20-30°C.

Inokulirati suspenziju direktno u vino na kraju alkoholne fermentacije i lagano promiješati da se bakterije dobro rasporede u tanku, minimalizirati aeraciju.

PAKIRANJA

Lalvin VP 41 je pakirana u pakete za MLF 2.5 hl, 25 hl i 250 hl vina.

SKLADIŠTENJE

Proizvod se može čuvati 12 mjeseci na temperaturi 4°C i 18 mjeseci na -18°C.