

BACTERIA

# Bacteria XTREM



La bacteria XTREM es una cepa de *Enococcus oeni* seleccionada por su eficacia en condiciones difíciles. Puede utilizarse en siembra directa y permite realizar la FML en todo tipo de vinos.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Bacterias lácticas liofilizadas: *Enococcus oeni*.
- ◆ **Interés enológico:** La bacteria XTREM permite llevar a cabo la fermentación maloláctica incluso en **condiciones difíciles**, en vinos con **bajo pH** o **alto contenido de alcohol**. La robustez de la cepa y la posibilidad de usarse en aspersión directa facilitan su aplicación y aseguran la FML.

La bacteria XTREM puede utilizarse en inoculación directa o tras una breve fase de rehidratación. El rápido inicio de la FML impide el desarrollo de *Brettanomyces*, mantiene la nitidez aromática y garantiza una baja acidez volátil.



## MODO DE EMPLEO

- ◆ Antes de la siembra, sacar la bolsa y dejar reposar 2 horas si conservación en frío negativo (congelador), 15 minutos si conservación en frío positivo.
- ◆ Para facilitar la dispersión de las bacterias, diluya la Bacteria XTREM en un poco de agua no clorada y sin sulfatar y agite para homogeneizar. En seguida añadalo al vino a tratar.
- ◆ También es posible espolvorear las bacterias directamente en el vino sin dilución previa y homogeneizar en ausencia de oxígeno.

### Recomendaciones:

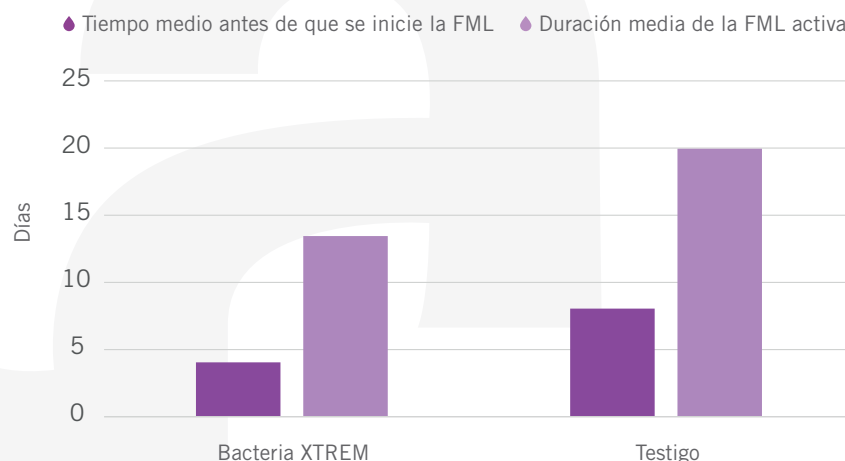
- ◆ No efectuar operaciones de acidificación / desacidificación después del añadir las bacterias.
- ◆ Cuando el pH del vino a tratar es inferior a 3,3, se recomienda vivamente el uso de OptiML® (30 g/hL). Esto permitirá iniciar la FML y optimizar el metabolismo maloláctico.



## RESULTADOS DEL ENSAYO

### TIEMPO DE LATENCIA Y DURACIÓN DE LA FML ACTIVA PARA CADA MODALIDAD

Prueba Entre-Deux-Mers, Cabernet Sauvignon, TAP 15,5% vol. - Ensayo realizado por triplicado



### Condiciones óptimas de actividad maloláctica

pH*	SO <sub>2</sub> TOTAL *	TEMPERATURA*	TOLERANCIA AL ALCOHOL* (% vol.)
≥ 3	< 50 mg/L	18 - 24°C	< 16

\*Estos factores son co-dependientes



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Polvo beige

### MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras contaminantes:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Mohos:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias acéticas contaminantes:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Estafilococos:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Bacterias lácticas revivificables:** ≥ 10<sup>11</sup> UFC/g
- **Humedad:** < 8%

### LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Dosis para 25 hL y 100 hL.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase: 1,5 meses à 4°C ou 36 meses à -18°C.

GN/02-07-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM