



# Batterio XTREM

Batterio XTREM è un ceppo di *Ænococcus æni* selezionato per la sua efficienza in condizioni difficili. Può essere utilizzato per l'inoculazione diretta e permette di effettuare la FML su tutti i tipi di vino.



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Batteri lattici liofilizzati: *Ænococcus æni*.
- ◆ **Interesse enologico:** Batterio XTREM permette di realizzare la fermentazione malolattica anche in **condizioni difficili**, su vini con un **pH basso** o un **alta gradazione alcolica**. La robustezza del ceppo e la possibilità di cospargere direttamente facilitano la sua applicazione e assicurano la FML.

Batterio XTREM può essere utilizzato in inoculazione diretta o dopo una breve fase di reidratazione. L'avvio rapido della FML impedisce lo sviluppo di *Brettanomyces*, mantiene la nettezza aromatica e assicura una bassa acidità volatile.



## ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Prima di ogni inoculo, lasciare aerare la confezione: 2 ore se conservati in condizioni di freddo negativo (congelatore), 15 minuti se conservati in condizioni di freddo positivo.
- ◆ Reidratare Bacteria XTREM in acqua minerale 20 volte il loro peso (senza cloro, nè solfiti) a temperatura ambiente, omogeneizzando il preparato. Attendere 15 minuti e aggiungere Bacteria XTREM alla fase liquida (nei rossi tradizionali: sotto la vinaccia). Realizzare un rimontaggio di omogeneizzazione al riparo dall'ossigeno.
- ◆ Possibilità di aggiungerli direttamente senza reidratazione preliminare: cospargere ed omogeneizzare al riparo dall'ossigeno.

### Raccomandazioni:

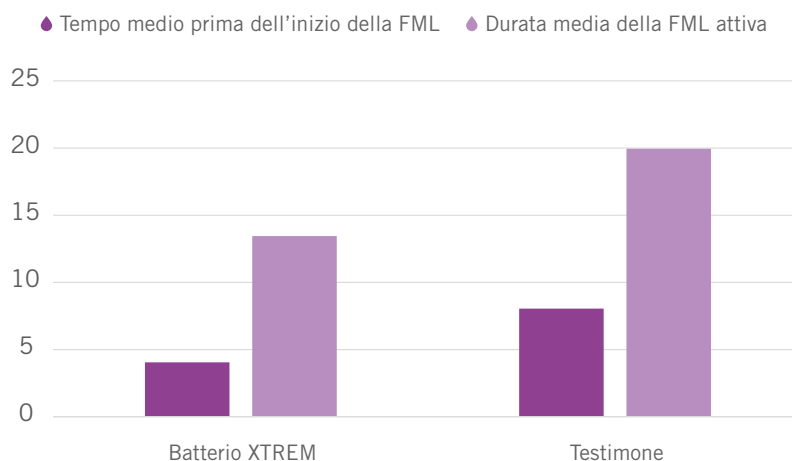
- ◆ Evitare operazioni d'acidificazione o disacidificazione dopo l'inoculo dei batteri.
- ◆ Quando il pH del vino da trattare è inferiore a 3,3, l'uso di OptiML® (30 g/hL) è fortemente raccomandato. Questo avvierà la FML e ottimizzerà il metabolismo malolattico.



## RISULTATI DI PROVE

### TEMPO DI LATENZA E DURATA DELLA FML ATTIVA PER OGNI MODALITÀ

Prova Entre-2-Mers, Cabernet Sauvignon, TAP 15,5% vol. – Prove condotte in triplicato



### Condizioni ottimali della attività malolattica

pH*	SO <sub>2</sub> TOTALE *	TEMPERATURA*	RESISTENZA ALL'ALCOOL* (% vol.)
≥ 3	< 50 mg/L	18 - 24°C	< 16

\* Questi fattori sono inter-dipendenti



## SPECIFICHE

### FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige

### MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti contaminanti:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Muffe:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Batteri acetici contaminanti:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Staphylococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSIZIONE

- **Batteri lattici rivitalizzabili:** ≥ 10<sup>11</sup> UFC/g
- **Umidità:** < 8%

### LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



## CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Dosi per 25 hL.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. DLUO (a contare dalla data di produzione): 1,5 mesi a 4°C o 36 mesi a -18°C, .

GN/09-11-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

# LAMOTHE-ABIET

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