



ACCLIBACT

.....
 Nutriente para las bacterias lácticas

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Acclibact es una solución nutritiva patentada por AEB para optimizar la hidratación de las bacterias *Oenococcus oeni*, favoreciendo su desarrollo y multiplicación.

Las bacterias lácticas naturalmente presentes en los mostos y en los vinos, tienen exigencias nutricionales y capacidad de desarrollo diversas entre ellas: cuando se efectúa un cultivo bacteriano en un terreno nutricional abundante (MRS agar + anaerobiosis), se demuestra que los *Lactobacillus* invaden el medio de crecimiento, antes de los *Oenococcus oeni* iniciando la multiplicación. En una misma placa de cultivo son necesarios más de dos días para apreciar el desarrollo de los *Oenococcus oeni*; esto hace extremadamente difícil su propagación, si bien son universalmente reconocidos como los responsables de la fermentación maloláctica, organolépticamente más agradable.

Para promover que *Oenococcus Oeni* sea más competitivo, AEB ha desarrollado **Acclibact**, que constituye un medio de hidratación nutricional ideal para favorecer la multiplicación rápida y selectiva de *Oenococcus oeni* y para limitar, al mismo tiempo el desarrollo de las bacterias que forman la microflora indígena de los vinos.

El empleo de **Acclibact** permite evitar que las bacterias lácticas sufran el shock debido a las variaciones del medio nutricional y del pH. Con el medio de hidratación las bacterias están en condiciones similares a las que se encontrarían en el vino: pH próximo a 3,2 o ligeramente superior, riqueza en ácido málico, biodisponibilidad de microelementos y vitaminas derivadas de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* que desarrollan la fermentación alcohólica.

La formulación de **Acclibact** obliga a los *Oenococcus oeni* a degradar el ácido málico y a sintetizar todos los enzimas necesarios para su consumo. Las bacterias desarrolladas en estas condiciones poseen una limitada tendencia a consumir los azúcares; al contrario de las bacterias que se desarrollan sin **Acclibact**, que metabolizan los azúcares residuales, transformandolos en ácido acético, provocan un incremento de la acidez volátil.

Acclibact hace extremadamente simple el empleo industrial de *Oenococcus oeni*, que necesita de complejos protocolos de aclimatación, para no ver reducida su eficacia y con la posibilidad de transformar el ácido málico de los vinos en tiempos breves, útil para limitar la competitividad de la microflora indígena (*Brettanomyces/Dekkera*, *Pediococcus*, *Lactobacillus*).

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Derivados de paredes celulares de levadura *Saccharomyces cerevisiae* expresamente seleccionada; ácido L-málico.

→ DOSIS DE EMPLEO

Mezclar 100 mL de **Acclibact** con dos litros de agua destilada, exenta de cloro.





ACCLIBACT

→ FORMA DE EMPLEO

Mezclar 100 mL de **Acclibact** con dos litros de agua destilada, exenta de cloro. Adicionar las bacterias seleccionadas (si fuese necesario previamente descongeladas durante 30'). Mantener a 22°C durante 30 minutos, agitar y adicionar 1 litro de vino a inocular (volumen total 3 litros).

Conservar entre 18 y 24°C durante 90 minutos y posteriormente duplicar el volumen con el vino a inocular (volumen total 6 litros).

90 minutos y después duplicar nuevamente el volumen con el vino a inocular (volumen total 12 litros).

Después de 2 horas la biomasa esta lista para el inóculo y debe adicionarse en un recipiente como mínimo de 5 hL de vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Bote para inóculo apto para 50 hL de vino.

Bote para inóculo apto para 250 hL de vino.

