



ACCLIBACT

Nutriente per i batteri lattici



→ DESCRIZIONE TECNICA

Acclibact è una soluzione nutritiva pensata e brevettata dal gruppo di ricerca AEB per ottimizzare l'idratazione dei batteri *Oenococcus oeni*, favorendone lo sviluppo e la moltiplicazione. Quando si effettua una multicoltura batterica in un terreno di coltura si nota che i *Lactobacillus* invadono il mezzo di crescita, ben prima che gli *Oenococcus oeni* abbiano modo di moltiplicarsi. Ciò rende estremamente difficile la loro propagazione, sebbene siano universalmente ritenuti gli artefici delle fermentazioni malolattiche organoletticamente più gradevoli.

Per conferire un vantaggio competitivo agli *Oenococcus oeni*, AEB Group ha ideato **Acclibact**, che costituisce un mezzo d'idratazione e mix nutrizionale ideale per favorire la moltiplicazione rapida e selettiva di *Oenococcus oeni* e per limitare, contemporaneamente, lo sviluppo degli altri batteri che costituiscono la microflora indigena dei vini.

La particolare formulazione di **Acclibact** obbliga gli *Oenococcus oeni* a degradare l'acido malico e a sintetizzare tutti gli enzimi necessari per il suo consumo. I batteri cresciuti in queste condizioni hanno una limitatissima tendenza a consumare gli zuccheri; al contrario dei batteri cresciuti senza **Acclibact**, che metabolizzano gli zuccheri residui, trasformandoli in acido lattico ed acido acetico, provocando un innalzamento dell'acidità volatile.

Acclibact rende estremamente semplice l'impiego industriale di *Oenococcus oeni*, che necessita da sempre di complessi protocolli di acclimatazione, a meno di vedere incredibilmente ridotta la sua efficacia e con essa le possibilità di trasformare l'acido malico dei vini in tempi brevi, utili per limitare la competitività negativa della microflora indigena (*Brettanomyces/Dekkera, Pediococcus, Lactobacillus*).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Derivati di scorze di lievito *Saccharomyces cerevisiae* appositamente selezionato, L-Acido malico.

→ MODALITÀ D'USO

Miscelare 100 mL di **Acclibact** con due litri di acqua distillata, sterile, esente da cloro ed aggiungere i batteri selezionati (se necessario, preventivamente scongelati per 30').

Mantenere a 22°C per 30 minuti, quindi agitare e aggiungere 1 litro di vino da inoculare (volume totale 3 litri).

Conservare fra 18 e 24°C per 90 minuti e poi raddoppiare il volume con il vino da inoculare (volume totale 6 litri); dopo 90 minuti, raddoppiare nuovamente il volume con il vino da inoculare (volume totale 12 litri).

Dopo due ore la biomassa è pronta per l'inoculo e deve essere aggiunta in un recipiente ad almeno 5 hL di vino.





ACCLIBACT

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Acclibact** non oltre 6 mesi in recipiente chiuso alla temperatura di 5°C.

Flaconi per inoculo adatto a 50 hL di vino.

Flaconi per inoculo adatto a 250 hL di vino.