



# ACCLIBACT

Solução nutritiva para otimizar a hidratação das bactérias *Oenococcus oeni*



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

É uma solução nutritiva, estudada e patenteada pelo grupo de investigação AEB, para otimizar a hidratação das bactérias *Oenococcus oeni*, favorecendo-lhes o desenvolvimento e a multiplicação. As bactérias lácticas naturalmente presentes nos mostos e nos vinhos têm necessidades nutricionais e capacidade de desenvolvimento muito diferentes entre si. Quando é feita uma cultura bacteriana num meio nutricionalmente abundante (MRS agar + CE anaerobiose), observa-se que as *Lactobacillus* invadem o meio de crescimento muito antes da multiplicação das *Oenococcus oeni*. Numa placa de cultura vulgar são necessários mais de dois dias para notar-se o desenvolvimento das *Oenococcus oeni*; isto torna extremamente difícil a sua propagação apesar de serem universalmente consideradas as artífices das fermentações malolácticas organolepticamente mais agradáveis.

Para proporcionar uma vantagem competitiva às *Oenococcus oeni*, a AEB desenvolveu **Acclibact**, um meio de hidratação e mix nutritivo indicado para, ao mesmo tempo, favorecer a multiplicação rápida e selectiva das *Oenococcus oeni* e limitar o desenvolvimento das outras bactérias que compõem a microflora indígena dos vinhos. A utilização de **Acclibact** permite evitar que as bactérias lácticas sofram choques prejudiciais e inúteis devidos às variações das fontes nutritivas e do pH. A partir da metade da fase de hidratação as bactérias estão em condições similares a aquelas que encontrarão no vinho: pH próximos a 3,2 ou ligeiramente superiores, abundância de ácido málico, biodisponibilidade de microelementos e vitaminas derivadas das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* que desenvolveram a fermentação alcoólica.

A particular formulação de **Acclibact** força as *Oenococcus oeni* a degradar o ácido málico e a sintetizar todas as enzimas necessárias para o seu consumo. As bactérias crescidas nestas condições possuem uma limitada tendência a consumir os açúcares, contrariamente às bactérias desenvolvidas sem **Acclibact** as quais metabolizam os açúcares residuais transformando-os em ácido láctico e ácido acético, provocando um aumento da acidez volátil.

**Acclibact** torna extremamente simples a utilização industrial de *Oenococcus oeni*, que sempre necessitou de complexos protocolos de aclimação, sem contar com a redução de sua eficácia e com ela as possibilidades de transformar o ácido málico dos vinhos num intervalo de tempo curto, aconselhado e necessário para limitar a competitividade negativa da microflora indígena (*Brettanomyces/Dekkera*, *Pediococcus*, *Lactobacillus*).

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Derivados de paredes celulares de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* especialmente seleccionadas, L-Ácido málico.





## ACCLIBACT

### → DOSES RECOMENDADAS

Misturar 100 mL de **Acclibact** em dois litros de água destilada, esterilizada, isenta de cloro.

### → MODO DE APLICAR

Adicionar as bactérias seleccionadas (se necessário, descongelar previamente por 30 minutos) Manter a 22°C por 30 minutos, em seguida agitar e adicionar 1 litro do vinho a inocular (volume total 3 litros). Conservar entre 18 e 24°C durante 90 minutos e depois duplicar o volume com o vinho a inocular (volume total 6 litros). Mais 90 minutos e duplicar novamente o volume com o vinho a inocular (volume total 12 litros). Depois de duas horas a biomassa está pronta para a inoculação e deve ser adicionada num depósito com pelo menos 5 hL de vinho.

### → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

12 meses em recipiente fechado à temperatura de 5°C.

Frasco para inoculação específica de 50 hL de vinho.

Frasco para inoculação específica de 250 hL de vinho.

