

## **Palabras clave.**

Fermentación maloláctica, bacterias lácticas, inoculación, *Oenococcus oeni*.

## **RESUMEN**

La inducción con cultivos seleccionados de bacterias lácticas (BL) es considerada actualmente la mejor forma de controlar la fermentación maloláctica (FML) en el vino. Sin embargo el mejor momento durante la vinificación para inocular estos cultivos es aún un tema en discusión. La coinoculación de levaduras y BL proporciona varias ventajas en la elaboración y en la calidad del vino. El pH es uno de los factores críticos que intervienen en el desarrollo de la FML y en el metabolismo de las BL, especialmente en la producción de aminas biógenas (AB). Nos planteamos estudiar como influye en la FML y en el vino resultante la coinoculación a dos pHs críticos 3.3 y 3.7, en 2 variedades de uva tinta, Tempranillo y Merlot y con 3 cepas de BL, dos de la especie *L. plantarum* y una de la especie *O. oeni*. El pH afectó más a las primeras, siendo *O. oeni* la que mostró mayor actividad maloláctica en la mayoría de las condiciones, aunque en la variedad Merlot las FMLs fueron difíciles. La producción de AB fue más afectada por la duración de la FML y permanencia de las BL con las lías de levaduras que por el pH.