



BIO-REACTIVATEUR DE BACTERIES LACTIQUES OENOLOGIQUES A UTILISER LORS DE LA REHYDRATATION DES BACTERIES LACTIQUES

CARACTERISTIQUES


Le développement et l'activité des bactéries lactiques sont dépendants de nombreux facteurs tels que :

- la température du vin,
- le niveau de SO₂,
- le pH,
- la teneur en alcool,
- la présence d'inhibiteurs comme les polyphénols et les acides gras à courtes chaînes,
- les nutriments à disposition.

Afin d'améliorer les performances des souches *Oenococcus oeni* sélectionnées et leur résistance à ces facteurs limitants, **Martin Vialatte Œnologie** a développé  bio-réactivateur de bactéries lactiques œnologiques.

PROPRIETES

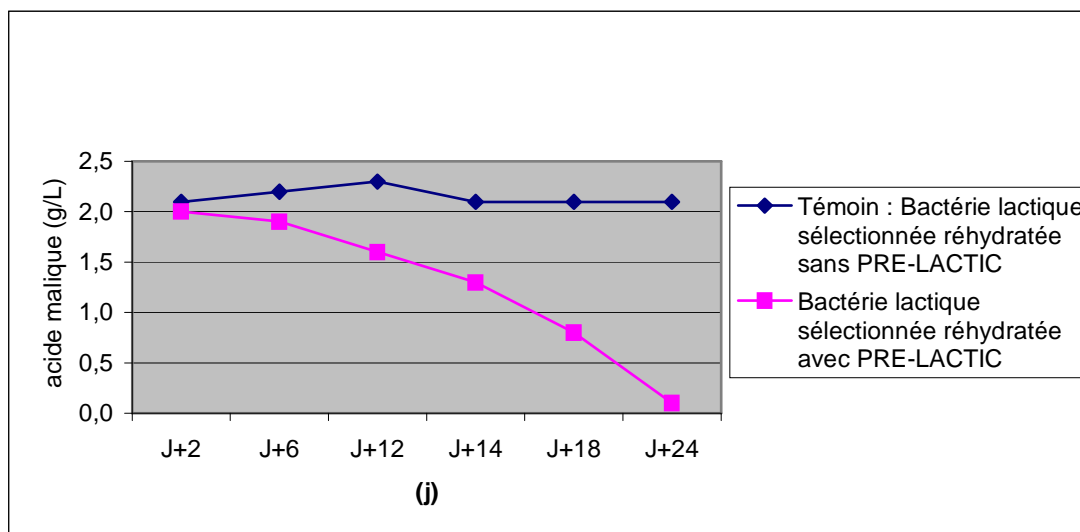
Apporté lors de la réhydratation des bactéries lactiques sélectionnées, présentées sous forme lyophilisée, telles que Vitolactic[®],  permet d'optimiser leur développement en conditions difficiles.

En effet, composé de levures inactivées spécifiques et d'éléments supports,  fournit aux bactéries lactiques :

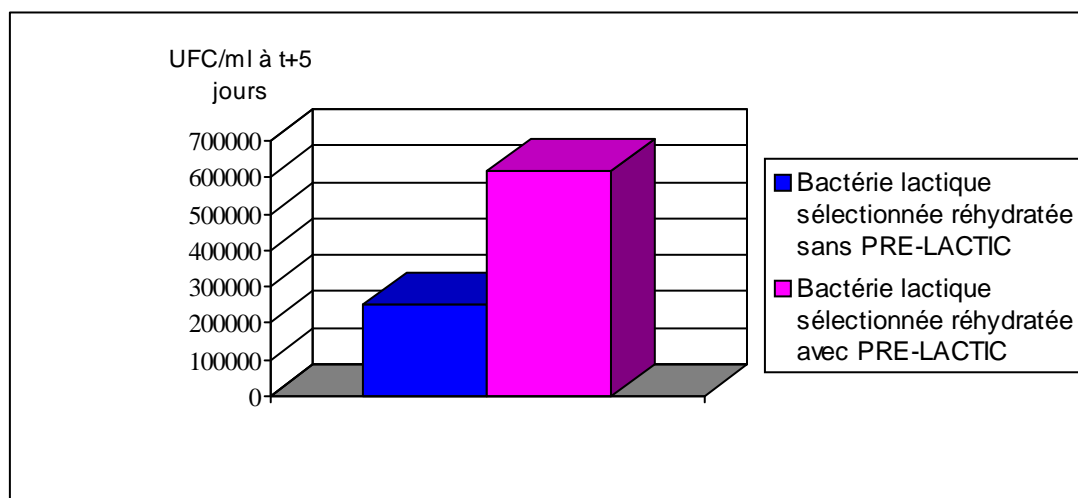
- les facteurs de croissance indispensables tels que des acides aminés, des peptides, des vitamines, des sels minéraux...
- des éléments supports qui contribuent au maintien en suspension des bactéries lactiques optimisant ainsi leur activité fermentaire.

L'adaptation au milieu des bactéries lactiques sélectionnées se trouve ainsi facilitée (meilleur niveau de population) et le déroulement de la fermentation malo-lactique optimisé. Ces constats sont d'autant plus marqués en cas de FML difficile (démarrage très lent voire bloqué) comme l'illustrent les graphiques N°1 et N°2 .

- Graphique n°1 : essai réalisé en laboratoire sur vin rouge de Bourgogne 2005, « récalcitrant » au déroulement de la fermentation malo-lactique. Suivi de la dégradation de l'acide malique.



- Graphique n°2 : essai réalisé en laboratoire sur vin rouge de Bourgogne 2005, « récalcitrant » au déroulement de la fermentation malo-lactique. Dénombrement de la population vivante en bactéries lactiques 5 jours après l'ensemencement



PRELACTIC s'utilise lors de la réhydratation des bactéries lactiques sélectionnées, afin d'optimiser leur développement dans des conditions difficiles de fermentation malo-lactique. Rajouter **PRELACTIC** dans l'eau de réhydratation des bactéries lactiques selon le mode d'emploi indiqué ci-dessous.

DOSES ET MODE D'EMPLOI




Pour un volume donné de vin à ensemercer, dissoudre la dose de  (20g/hL) dans 10 fois son poids d'eau non chlorée à 25°C. Ajouter ensuite la dose nécessaire de bactéries lactiques sélectionnées (1g/hL). Attendre 15 minutes, puis verser la préparation de bactéries lactiques réhydratées dans le vin.

Tableau pratique pour le calcul de la dose de  à employer :

Volume de vin à ensemercer	Quantité de bactéries lactiques sélectionnées type VITILACTIC	Volume d'eau minérale pour la réhydratation	Quantité de 
2,5 hL	dose de 2,5 hL	500 mL	50 g
25 hL	dose de 25 hL	5 L	500 g
100 hL	dose de 100 hL	20 L	2 kg
250 hL	dose de 250 hL	50 L	5 kg



LEGISLATION

- Dose maximale légale : 40 g/hL

CONDITIONNEMENT

- Présentation : poudre - Sac de 0,5 kg

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de  permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- Sécurité – environnement : la manipulation de  ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine : à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 25°C.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement