

Vitilactic F

Sélection IFV, Souche 16 D1 (1)
Bactérie lactique à ensemencement direct

POUR L'ELABORATION DE VINS ROUGES, BLANCS, ET ROSES DE QUALITE EXPRESSIFS ET BIEN EQUILIBRES
BONNE ADAPTATION AUX CONDITIONS DE PH BAS OU DE BASSE TEMPERATURE
EGALEMENT TESTEE ET APPROUVEE EN COINOCULATION « LEVURES-BACTERIES »

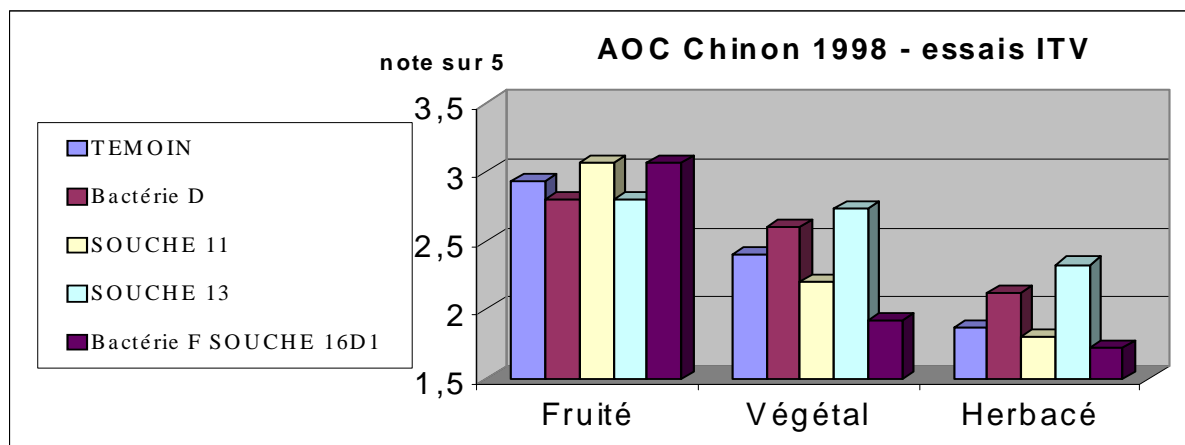
CHAMP D'APPLICATION

La souche **16D1** est une bactérie lactique, *Oenococcus oeni*, dont la sélection a été réalisée en partenariat avec l'IFV de Beaune.

Elle est particulièrement recommandée pour la réalisation des fermentations malolactiques des vins, même dans conditions relativement difficiles de pH (jusqu'à 3,2), et de températures (jusqu'à 16 °C), pour lesquelles elle a démontré d'excellentes capacités d'adaptation. Sa faible production d'acidité volatile ainsi que son implantation massive et rapide aux doses préconisées sont autant d'éléments qui participent à la sécurité fermentaire.

Cette souche contribue par ailleurs au profil organoleptique du vin :

- en limitant les pertes de couleur dans le cadre de fermentations malolactiques menées à basse température
- en estompant le caractère végétal-herbacé parfois dominant sur certains vins, au profit de l'expression des arômes variétaux, et fruités
- en amplifiant la rondeur et l'enrobage des tanins du fait d'une production supérieure de polysaccharides
- enfin en préservant le vin des risques de déviations organoleptiques liées aux bactéries lactiques indigènes



Enfin, de par sa très faible production d'amines biogènes (absence du gène codant pour la synthèse de l'enzyme impliquée dans la production d'histamine), la souche de bactérie **16D1** est un auxiliaire de fermentation malolactique fiable lorsqu'il s'agit de répondre à des problématiques de sécurité alimentaire.

CARACTERISTIQUES

- ◆ *Oenococcus oeni*
- ◆ Très faible production d'acidité volatile (5)
- ◆ Pas de déviation fermentaire (1), (2), (5)
- ◆ Faible production d'amines biogènes (1), (5)

CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH** : supérieur ou égal à 3,2.
- ◆ **SO₂** : ne pas sulfiter le vin après la fermentation alcoolique. Au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO₂ de façon à ce que la teneur en **SO₂ total** lors de l'ensemencement soit **inférieure à 50 mg/L**
- ◆ **Alcool** : maximum 13,5 % vol.
Dans le cas de l'élaboration de vins rouges, si le seul facteur limitant est la teneur en alcool du milieu, la bactérie lactique **F** peut tolérer un T.A.V. de 14,5% vol.
- ◆ **Sucres résiduels** : inférieurs à 5 g/L - Sauf dans le cas spécifique d'une coinoculation levures-bactéries sélectionnées.
- ◆ **Température** : entre 16°C et 20°C .
- ◆ Pour plus de sécurité, il est recommandé d'analyser les paramètres analytiques principaux (acidité totale, acidité volatile, pH, SO₂, degré alcoolique, sucres résiduels si ensemencement sur vin fini). Sur les vins difficiles, cette analyse peut être complétée d'une analyse microbiologique, et d'un Test de fermentescibilité spécifique mis au point par Martin Vialatte Oenologie.

Pour plus de renseignement consultez votre œnologue conseil ou prenez contact avec le service technique Martin Vialatte Oenologie

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Verser dans 20 fois son poids d'eau minérale (20°C - 25°C).
Agiter. Laisser se réhydrater pendant 15 minutes.
Ex : 1 dose pour 25 hL (poids net 25 g) réhydratée dans 500 mL d'eau minérale.
- ◆ Pour une meilleure répartition, la préparation peut être homogénéisée à nouveau dans 20 litres de vin.
- ◆ Incorporer dans la cuve à ensemercer et effectuer un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air. Veillez à laisser un creux suffisant pour éviter un éventuel débordement dû au dégazage
- ◆ Si le vin présente des caractéristiques limitantes (vins très clarifiés, très tanniques, présence d'inhibiteurs, pH bas, SO₂ et degré alcoolique élevés, problèmes fermentaires rencontrés en fermentation alcoolique et/ou malolactique, etc) :
 - réhydrater la bactérie **F** avec le bio-réactivateur **PRE-LACTIC**
 - ajouter au vin, un activateur de fermentation malolactique adapté, ce préalablement à l'ensemencement en bactérie soit **MALOVIT** pour les vins rouges ou **MALOVIT B** pour les vins blancs et rosés à la dose de 20 g/hL.
- ◆ Bien ouiller la cuve et maintenir la température entre 16°C et 20°C.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante de notre savoir-faire et expertise. Ainsi, le process de production de nos bactéries lactiques a énormément évolué, contribuant ainsi à leur excellente stabilité.

La qualité des bactéries est en effet préservée si le produit est conservé hors froid à une température inférieure à 25 °C. De la même façon, les variations de températures pendant le transport ne nuisent pas à cette qualité dans la mesure où elles restent limitées en fréquence et en intensité :

- éviter une exposition du produit à une température supérieure à 30 °C
- limiter le nombre de pics de températures entre 25°C et 30 °C

◆ **Conservation :**

Emballage d'origine non ouvert :

- 18 mois à 4°C
- 30 mois à - 20°C

A utiliser rapidement après ouverture.

◆ **Transport :**

Peut supporter quelques jours hors froid.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Doses pour 2,5 hL, 25 hL, 100 hL et 250 hL.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) V. Gerbaux - sélection de nouvelles souches bactériennes performantes – document interne ITV France.
- (2) V. Gerbaux, C.Gerland, Sélection d'une nouvelle souche de bactérie lactique : performances et impact sur la qualité des vins, ROEB septembre 99
- (3) T. Henick-Kling – essais avec la souche de bactérie 16D1 sur un Chardonnay de l'état de New-York – 1998.
- (4) Martin Vialatte Oenologie - influence de la souche 16D1 sur les caractéristiques de différents vins – document interne Rond-point 1999, Reims.
- (5) N. Sieczkowski - Maîtrise et Intérêts de la co-inoculation « levures – bactéries », Revue Française d'œnologie, juillet-août 2004.