

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec Vitolactic PRIMEUR, la teneur en SO<sub>2</sub> total soit inférieure à 50mg/L, et inférieure à 10 mg/L pour le SO<sub>2</sub> libre.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitilactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitilactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec Vitolactic PRIMEUR, la teneur en SO<sub>2</sub> total soit inférieure à 50mg/L, et inférieure à 10 mg/L pour le SO<sub>2</sub> libre.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitilactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitilactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitilactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemand, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemand.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitilactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitilactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL

# VITILACTIC PRIMEUR

Bactérie lactique issue de la collection IFV

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises

Bactérie lactique prête à l'emploi, spéciale co-inoculation,

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Vitilactic PRIMEUR** est une bactérie lactique sélectionnée et produite de manière spécifique afin d'être utilisée sans ajout de nutriments pour l'élaboration des vins rouges primeurs du Beaujolais.

Le nouveau process spécifique de production de cette bactérie mis au point par Lallemant, lui permet d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

**Vitilactic PRIMEUR** possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais. De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## APPLICATIONS

**Vitilactic PRIMEUR** est préconisée pour une utilisation en co-inoculation pour l'élaboration de vins rouges primeurs en condition beaujolaise.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'IFV en collaboration avec Lallemant.
- ◆ Parfaitement adaptée à la co-inoculation sur des vins faciles: cinétique fermentaire régulière, rapide, complète
- ◆ Température > 17 °C
- ◆ Tolérance à l'alcool : 13,5% volume
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,15**
- ◆ **SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec **Vitalactic PRIMEUR**, la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.**
- ◆ **TAP (Titre alcoolique probable) : maximum 13,5% Vol.**
- ◆ **Température : supérieure à 17°C , inférieure à 30°C**
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre à son laboratoire d'œnologie conseil un échantillon du vin à ensemencer pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, DAP).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- ◆ Réhydratation (étape non obligatoire) : Verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- ◆ Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre
- ◆ Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température supérieure à 17°C.

## CONSERVATION

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante du savoir faire de Lallemand.

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.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Dose pour 250 hL