

# Vitilactic XL

Pour réaliser rapidement en toute sécurité la fermentation malolactique sur les vins blancs, rouges ou rosés.

**KIT D'ENSEMENCEMENT MALOLACTIQUE REQUERANT UNE ETAPE PREALABLE DE RE-ACCLIMATATION**

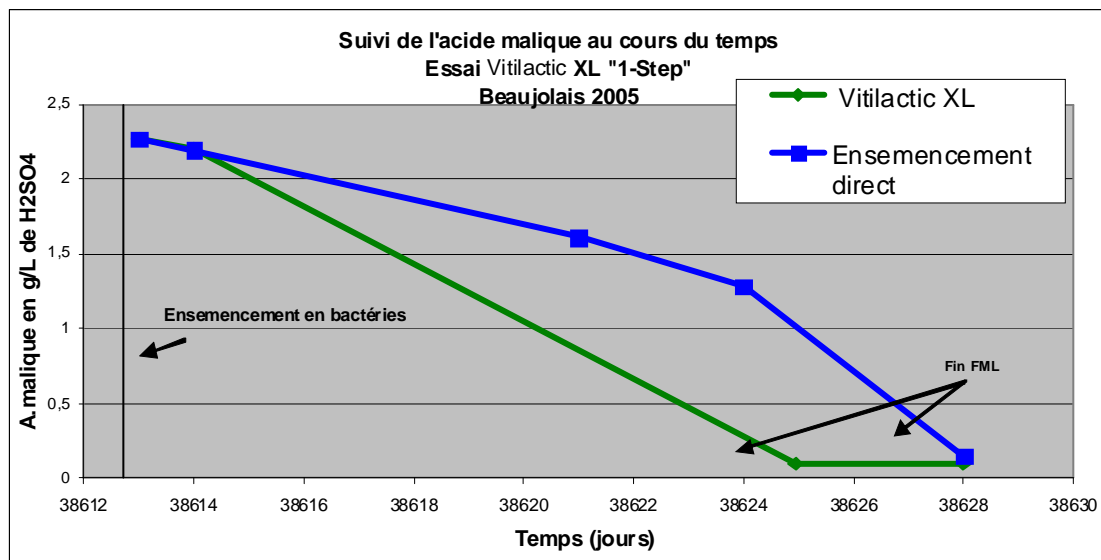
## CHAMPS D'APPLICATION

Le kit de bactéries **XL** est un outil efficace pour réaliser la fermentation malolactique rapidement en toute sécurité sur les vins, et ce sur la plupart des vins blancs, rouges, rosés ne présentant pas de paramètres analytiques limitants (pH >3,30, TAV <14%, SO<sub>2</sub> total <50mg/L, SO<sub>2</sub> libre <10 mg/L), et dans la plupart des conditions œnologiques (température > 17°C).

Ce kit comprend :

- ♦ des bactéries lactiques **XL**, *Oenococcus oeni* adaptées à cette technologie de production
- ♦ un bio-réactivateur **XL** spécifique aux bactéries lactiques **XL**, pour réaliser l'étape de réhydratation des bactéries lactiques **XL**

Le kit **XL** est recommandé pour une bonne maîtrise de la fermentation malo-lactique des vins d'entrée et de moyenne gamme même vinifiés en grand volume et mis précocement sur le marché. Il contribue également à la qualité des vins de par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes.



## CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactéries lactiques **XL** *Oenococcus oeni*, issues de la collection Martin Vialatte Oenologie de bactéries lactiques sélectionnées
- ◆ Bonne implantation (> 17 °C)
- ◆ Tolérance à l'alcool (jusqu'à 14 % vol.)
- ◆ Cinétique fermentaire rapide
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH : supérieur ou égal à 3,3.**
- ◆ **SO<sub>2</sub>** : ne pas sulfiter le vin après la fermentation alcoolique.  
Au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> de façon à ce que lors de l'ensemencement en bactéries **XL** la teneur en **SO<sub>2</sub> total** soit **inférieure à 50 mg/L**, et **inférieure à 10 mg/L** pour le **SO<sub>2</sub> libre**.  
Demandez conseil à votre oenologue.
- ◆ **Alcool : maximum 14 % Vol.**
- ◆ **Sucres résiduels** : inférieurs à 5 g/L
- ◆ **Température** : entre **17°C** et **25°C** .
- ◆ **Nutrition** : En cas de conditions limitantes, il est fortement recommandé d'ajouter un **activateur de fermentation malolactique** à la cuve de vin à ensemercer : **Malovit** pour les vins rouges et **Malovit B** pour les vins blancs et rosés.
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre un échantillon du vin à ensemercer à son laboratoire d'œnologie conseil pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, Alcool, Sucres résiduels si ensemercement sur vin fini).

## PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

*Ce protocole est défini pour ensemercer 50 hL de vin avec l'utilisation complète du kit d'ensemencement malolactique **XL** (dose pour 50 hL).*

### 1/ Etape de réhydratation :

1A/ Diluer le contenu du sachet de **Bio-réactivateur XL** dans 5 L d'eau potable (température comprise entre 17 et 25°C)

2B/ Ajouter et diluer avec précaution le contenu du sachet **Bactéries lactiques XL** dans le mélange précédent.

Attendre 20 mn

### 2/ Etape d'acclimatation :

Mélanger avec précaution la préparation **XL** réhydratée suivant l'étape 1/ dans 5 litres de vin pH >3,5 (température comprise entre 17 et 25°C).

Laisser s'acclimater l'ensemencement à une température comprise entre 17 et 25°C pendant 18 à 24 h.

### 3/ Transfert dans la cuve :

Incorporer l'ensemencement aux 50 hL de vin à inoculer. Maintenir la température entre 17 et 25°C. Contrôler l'activité de la fermentation malolactique régulièrement (analyse d'acide malique tous les 2-4 jours).

**En cas de conditions limitantes**, pour optimiser **la nutrition** des bactéries lactiques, ajouter 20 g/hL d'activateur de fermentation malolactique à la cuveensemencée : **Malovit** pour les vins rouges et **Malovit B** pour les vins blancs.

*Pour la mise en œuvre d'une dose pour 250 hL, suivre le même procédé en multipliant les volumes d'eau et de vin par 5.*

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Doses pour 50 hL et 250 hL.

## QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

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

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

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

- ◆ Conservation

Emballage d'origine non ouvert :

- 18 mois à 4°C
- 30 mois à - 20°C

A utiliser rapidement après ouverture.

- ◆ Transport :

Peut supporter quelques jours hors froid.

## BIBLIOGRAPHIE

Rapports internes, Martin Vialatte Oenologie 2005.