

# Kit d'ensemencement malolactique

Technologie  
**1-STEP**<sup>®</sup>  
MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL

# VITILACTIC<sup>®</sup> XL

Pour une fermentation rapide et sûre.

Dose pour 50 hL

Dose pour 250 hL

Dose pour 1000 hL

Le kit VITILACTIC<sup>®</sup> XL contient:



**1 sachet  
ACTIVATEUR XL**  
*Activateur spécifique  
des Bactéries Lactiques XL.  
Pour réaliser rapidement  
l'étape courte de réacclimatation  
préalable à l'ensemencement.*



**1 sachet de  
BACTÉRIES LACTIQUES XL**  
*Bactéries sélectionnées pour leurs  
propriétés fermentaires et adaptées  
à la technologie One-Step.*



**Martin  
Vialatte  
Oenologie**

*L'oenologie du futur ...*

# VITILACTIC® XL

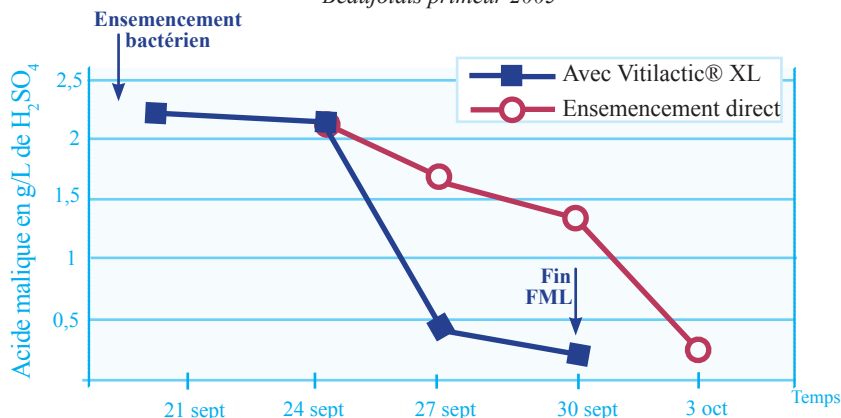
Technologie  
**1-STEP®**  
MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL

VITILACTIC® XL est recommandé pour une bonne maîtrise de la fermentation malolactique des vins d'entrée et de moyenne gamme, mis précocement sur le marché.

## Sécurité

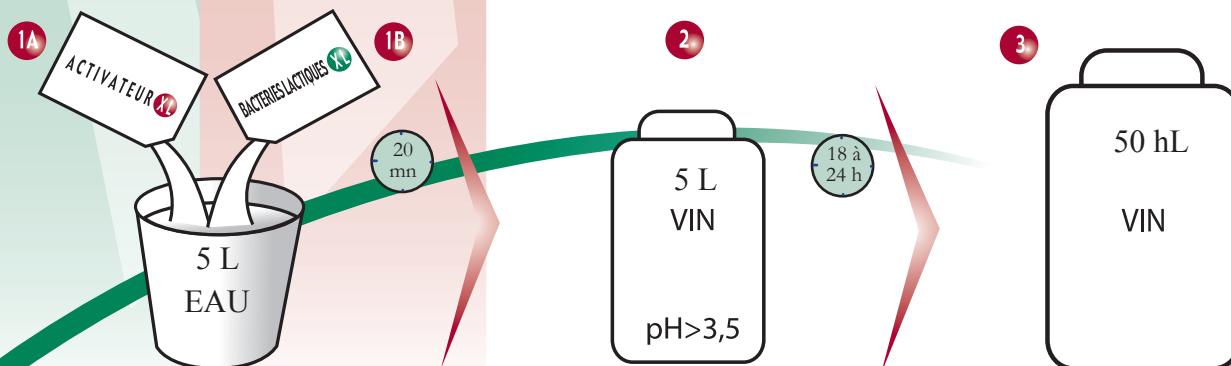
## Rapidité

**Suivi de la fermentation malolactique**  
- Essai Martin Vialatte Oenologie sur Gamay réalisé en cave -  
- Beaujolais primeur 2005-



Vitilactic® XL est un outil efficace pour réaliser la fermentation malolactique rapidement en toute sécurité sur vos vins blancs, rouges ou rosés ne présentant pas de paramètres analytiques limitants.

### MODE D'EMPLOI POUR TRAITER UNE CUVE DE 50 hL



1A) Diluer le contenu du sachet ACTIVATEUR XL dans 5 L d'eau potable  
- Température comprise entre 17 et 25°C -

1B) Ajouter et diluer avec précaution le contenu du sachet BACTERIES LACTIQUES XL dans le mélange précédent.  
**Attendre 20 minutes.**

**Pour la mise en oeuvre des doses pour 250 hL et 1000 hL, suivre le même procédé en multipliant les volumes d'eau et de vin:**

- par 5 pour la dose pour 250 hL
- par 20 pour la dose pour 1000 hL

Mélanger avec précaution la préparation VITILACTIC® XL (ACTIVATEUR XL + BACTERIES LACTIQUES XL) dans 5 L de vin à pH > 3,5  
- Température comprise entre 17 et 25°C -

**Laisse s'acclimater pendant 18 à 24 heures.**

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

Distributeur local

**Martin  
Vialatte  
Oenologie**  
[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)