

Bactérie œnologique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Unité de Beaune.

Spéciale « co-inoculation », pour réaliser rapidement en toute sécurité la fermentation malolactique sur les vins rouges.

Le kit 1-STEP® permet de préparer un ferment malolactique particulièrement efficace permettant d'induire la fermentation malolactique (FML) dans un large éventail de conditions œnologiques. Le kit est constitué d'une bactérie *Oenococcus oeni* et d'un activateur spécifique qui, durant une courte période d'acclimatation, active le métabolisme bactérien et permet un départ rapide de la FML.

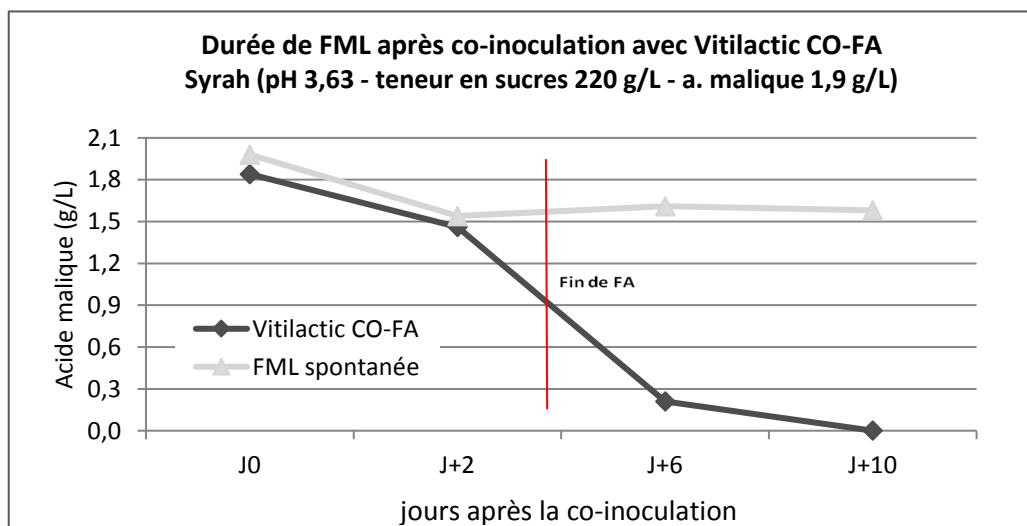


1 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

VITILACTIC® CO-FA est un outil efficace pour réaliser rapidement la fermentation malolactique en toute sécurité sur les vins rouges dans un large spectre d'action : sur des moûts aux pH > 3,3 et dont le TAV peut aller jusqu'à 15 % vol.

Ses caractéristiques sont les suivantes :

- Bonne implantation et cinétique fermentaire rapide
- Tolérance à des pH $\geq 3,3$
- Tolérance à l'alcool : maximum 15 % vol.
- Tolérance à la température > 17 °C
- Teneur en SO₂ total < 50 mg/L et teneur en SO₂ libre < 10 mg/L
- Pas de production d'amines biogènes
- Faible production d'acidité volatile
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces bruxellensis*
- Très bon respect de la qualité des arômes du vin avec apport d'une sensation de rondeur en bouche, sans risque de développement de goûts lactés





Utiliser un sachet pour inoculer le volume en hL correspondant à celui indiqué sur le sachet.
Diminuer le dosage, repiquer ou effectuer des pieds-de-cuve diminue les performances de la bactérie.

Co-inoculation (inoculation des bactéries 24 à 48h après le levurage)

Le kit 1-STEP® peut être utilisé en co-inoculation sans faire l'étape d'acclimatation quand les conditions sont adaptées (pH > 3,4 et sulfitage de la vendange < 8 g/hL).

- Dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans 25 L d'eau potable (température entre 18°C et 25°C)
- Ajouter le contenu du sachet de bactéries et dissoudre délicatement. Attendre 2 heures maximum.
- Transférer le mélange réhydraté (activateur et bactéries) dans le moût en fermentation 24 heures après que la levure ait été ensemencée.

Préconisations :

- Surveiller et gérer attentivement la température qui doit être en dessous de 30°C lors de l'inoculation des bactéries œnologiques (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27°C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.
- Dans le cas où le moût possède un pH < 3,4 ou si le sulfitage de la vendange est > 8 g/hL, il est recommandé d'utiliser le kit 1-STEP® après la fermentation alcoolique.

Utilisation possible en inoculation séquentielle (à la fin de la fermentation alcoolique)

- Dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans 25 L d'eau potable (température entre 18°C et 25°C).
- Ajouter le contenu du sachet de bactéries et dissoudre en remuant délicatement. Attendre 20 min.
- Ajouter à la préparation, 25 L de vin qui doit avoir les propriétés suivantes : pH > 3,5 - SO₂ total < 45 mg/L - pas de SO₂ libre - température entre 18 et 25°C. Attendre de 18 à 24 heures.
Si acide malique < 1,2 g/L, attendre seulement 6 à 10 heures.
- Transférer la pré-culture dans la cuve de 250 hL.

Préconisations :

- Température recommandée : 17 à 25°C pour les vins rouges - 18 à 22°C en cas de conditions limitantes (alcool élevé > 14,5 % vol. ou SO₂ élevé > 45 mg/L).
- Surveiller le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.
- Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique terminée.
- Dans des conditions limitantes (vins très clarifiés, pH bas, SO₂ élevé, degrés alcooliques élevés, etc.) : réhydrater les bactéries avec **PRE-LACTIC™** (20 g/hL) et avant l'inoculation des bactéries, ajouter dans le vin **MALOVIT®** (20 g/hL).

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Doses pour 250 hL.
- Conservation de l'emballage d'origine scellé : 18 mois à 4°C et 36 mois à -18°C.
- A utiliser rapidement après ouverture.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant trois semaines à température ambiante (< 25°C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

Produit de Danstar
Distribué par :



MARTIN VIALATTE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031, 51530 MAGENTA
Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60 / www.martinvialatte.com