

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

Pour des vins blanc, rosés et rouges expressifs et bien équilibrés.

La forme MBR® des bactéries œnologiques est un procédé spécifique Lallemand qui soumet les cellules à divers stress biophysiques, ce qui les rend plus résistantes lors de l'inoculation directe dans le vin ou le moût. Les bactéries œnologiques conditionnées sous forme MBR® sont robustes et possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique (FML) fiable et en toute sécurité.



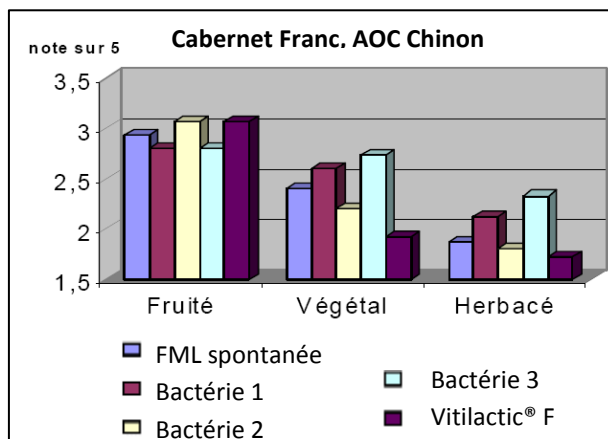
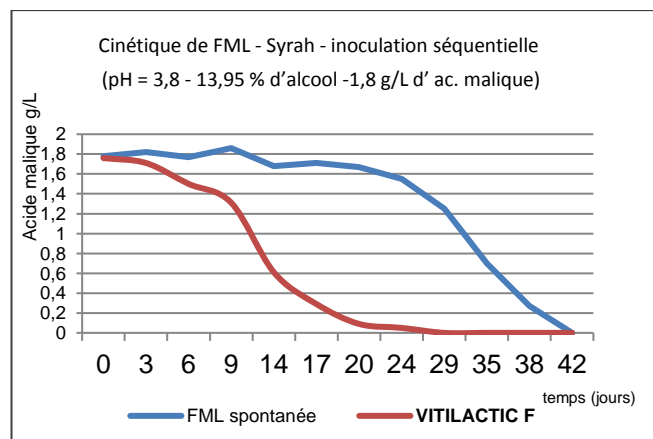
1 APPLICATION



VITILACTIC® F est particulièrement recommandée pour la réalisation des fermentations malolactiques des vins blancs et rosés, même dans des conditions relativement difficiles de pH (à partir de 3,2) et de températures (à partir de 16 °C). VITILACTIC® F est également adapté à l'élaboration de vins rouges fruités ou de vins d'élevage de moyenne à très forte structure.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Tolérance à des pH $\geq 3,2$
- Tolérance à l'alcool : maximum 15 % vol.
- Tolérance au SO₂ total < 50 mg/L (attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : $\geq 16^{\circ}\text{C}$
- Contribution sensorielle :
 - Production de diacétyle : faible à très modérée
 - Limite les pertes de couleur dans le cadre de fermentations malolactiques menées à basse température
 - Estompe le caractère végétal-herbacé au profit d'arômes variétaux fruités et renforce la rondeur des vins
- Pas de production d'amines biogènes
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Faible production d'acidité volatile
- Co-inoculation possible





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.

Inoculation séquentielle (à la fin de la fermentation alcoolique)

- **Inoculation directe sans réhydratation** : ouvrir le sachet et inoculer les bactéries directement dans le vin après la fin de la fermentation alcoolique en haut de la cuve, puis homogénéiser.
- **OU inoculation direct avec réhydratation** : pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries œnologiques sélectionnées dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C pendant maximum 15 minutes. Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la fermentation alcoolique.

Pour ces deux options :

- Température recommandée : 16 à 20°C pour les vins blancs et rosés - 17 à 25°C pour les vins rouges - 18 à 22°C en cas de conditions limitantes (alcool élevé > 14,5 % vol. ou pH faible < 3,1 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® B** pour les vins blancs ou **MALOVIT®** pour les vins rouges (20 g/hL).

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

1/ Ensemencement en levures : réhydrater et ensemercer les levures œnologiques sélectionnées selon les instructions. L'utilisation d'un protecteur de levure est fortement recommandée.

2/ Inoculation des bactéries selon le sulfitage de la vendange : si sulfitage < 5 g/hL, attendre 24 heures ; si sulfitage = 5 - 8 g/hL, attendre 48 heures.

- **Inoculation directe sans réhydratation** : ouvrir le sachet et inoculer les bactéries directement dans le moût à fermenter par le haut de la cuve ou lors d'un remontage.
- **OU inoculation direct avec réhydratation** : pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries œnologiques sélectionnées dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C pour un temps maximum de 15 minutes. Ajouter la suspension dans le moût à fermenter.

Pour ces deux options :

- Assurer une répartition homogène.
- 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.
- L'addition de nutriments complexes ou organiques au premier tiers de la fermentation alcoolique est fortement recommandée.
- Surveiller l'acide malique et l'acidité volatile. Si la fermentation malolactique a lieu pendant la fermentation alcoolique et qu'une augmentation inhabituelle d'acidité volatile est observée : ajouter du lysozyme (150 - 200 mg/L) ou un dérivé de chitine ou du SO₂.
- Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique terminée.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Doses pour 2,5 hL, 25 hL, 100 hL et 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