VITILACTIC® H+

Bactérie œnologique *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Unité de Beaune. Pour réaliser la fermentation malolactique dans des conditions difficiles.

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 d'activateur spécifique qui, durant une courte période d'acclimatation, active le métabolisme bactérien et permet un départ rapide de la FML.

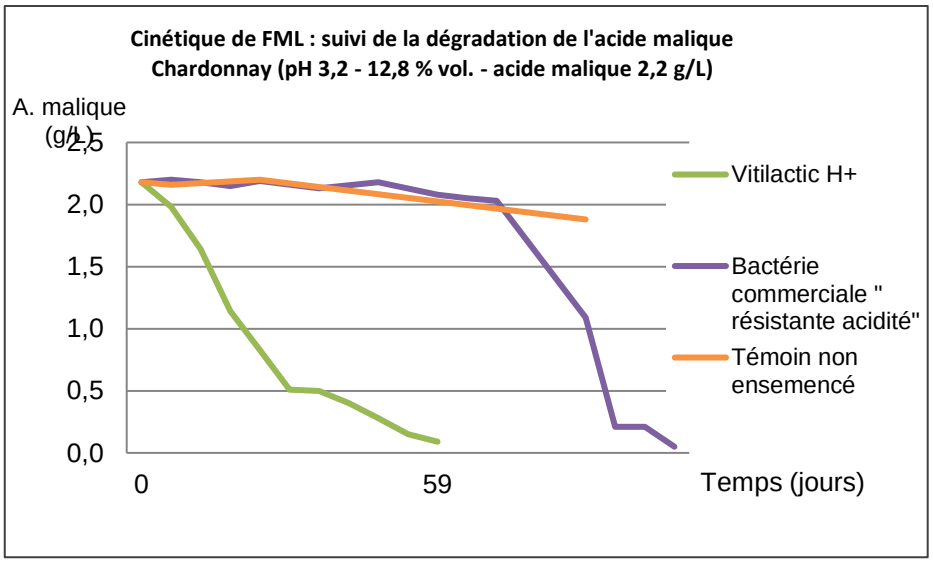
1-STEP® MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL

1 APPLICATION

Isolée sur un vin de Chardonnay de Bourgogne présentant un pH bas, **VITILACTIC® H+** a été sélectionnée pour sa capacité à s'acclimater aux conditions difficiles et à effectuer la fermentation malolactique (FML) rapidement, en toute sécurité. Dans les moûts / vins blancs et rosés, sa tolérance aux basses températures (> 13°C) permet de limiter le chauffage des chais. Sa très bonne capacité d'acclimatation lui permet également de réaliser la FML sur des vins rouges présentant un degré alcoolique élevé. Dans ce cas, sa température optimale de fermentation se trouve entre 16 et 18°C.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Tolérance à des pH ≥ 3,1
- Tolérance à l'alcool : maximum 16 % vol.
- Tolérance au SO_2 total < 45 mg/L (attention au SO_2 moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : > 13°C (optimum 16-18°C)
- 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
- Contribution sensorielle :
  - Très faible production de diacétyle
  - Préservation de la fraîcheur aromatique et de qualité organoleptique des vins



3 MODE D'EMPLOI

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)

- Dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans 5 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, 5 L de vin qui doit avoir les propriétés suivantes : pH > 3,5 - SO_2 total < 45 mg/L - pas de SO_2 libre - température entre 18 et 25°C. Attendre de 18 à 24 h. Si acide malique < 1,2 g/L, attendre seulement 6 à 10 h.
- Transférer la pré-culture dans la cuve de 50 hL.

Préconisations :

- 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 SO_2 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, SO_2 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)

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 5 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.

4 CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Doses pour 50 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
Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60
www.martinvialatte.com

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.