

VITILACTIC® PRIMEUR

Bactérie œnologique *Denococcus oeni* sélectionnée issue de la collection de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), unité de Beaune.

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises. Particulièrement adapté à une utilisation en co-inoculation.

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® PRIMEUR est produite selon un process spécifique de production mis au point par Lallemand, lui permettant d'être ensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation préalable ce qui rend très facile son utilisation.

VITILACTIC® PRIMEUR possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de fermentation malolactique est donc courte. Ainsi, les vins peuvent être mis sur le marché très tôt, en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais.

De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, VITILACTIC® PRIMEUR contribue également à la qualité organoleptique des vins.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Très bonne capacité à la multiplication des les moûts ou les vins
- Tolérance à des pH \geq 3,15
- Tolérance à l'alcool : 13,5 % vol.
- Tolérance aux températures : entre 17 et 28°C
- Tolérance au SO₂ : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO₂ afin que lors de l'inoculation de VITILACTIC® PRIMEUR, la teneur en SO₂ total soit inférieure à 50 mg/L, et inférieure à 10 mg/L pour le SO₂ libre
- 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*



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)

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 pendant maximum 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.

Une inoculation séquentielle (à la fin de la fermentation alcoolique) est aussi possible :

- **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 : 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®** (20 g/hL).

- 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