

Bactérie œnologique *Oenococcus oeni* pour les vins blancs à forte acidité.

Préparation contrôlée par le laboratoire de microbiologie de la « Direction Qualité et Développement Durable du CIVC ». (Epernay, France).

1 APPLICATION



Sélectionnée à partir des vins effervescents français, **VITILACTIC® STARTER BL01** est particulièrement adaptée à la démalication des vins blancs, même les plus acides.

VITILACTIC® STARTER BL01 contribue par ailleurs à l'élaboration de vins blancs d'une grande finesse aromatique, dont le caractère fruité est préservé.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

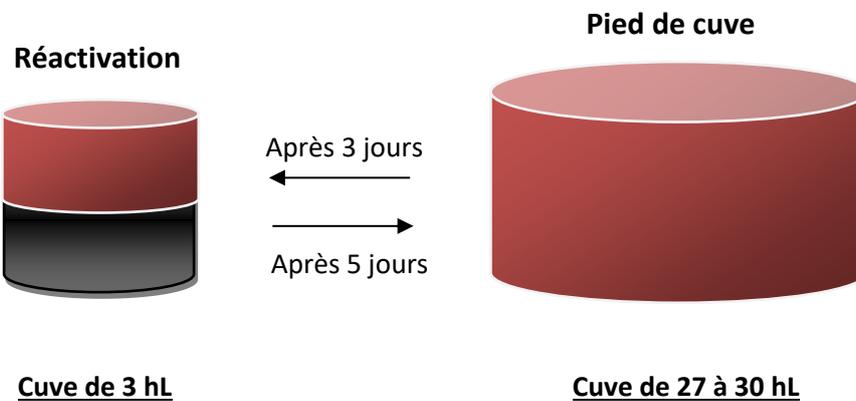
- Résistance au pH bas : peut se développer à des pH supérieurs à 2,85 après une acclimatation passant par l'élaboration d'un pied de cuve
- Tolérance à l'alcool : ≤ 14 % vol.
- Résistance au SO₂ : élevée, jusqu'à 70mg/L de SO₂ total
- Température de fermentation malolactique : entre 20 et 23°C
- Production d'acidité volatile : très faible. **VITILACTIC® STARTER BL01** ne métabolise pas l'acide citrique, ne disposant pas de l'enzyme citrate perméase. Le risque de production d'acidité volatile à partir de la transformation de l'acide citrique est donc écarté
- Pas de production d'amines biogènes
- Déviation organoleptique : aucune. **VITILACTIC® STARTER BL01** n'assimile pas l'acide citrique et ne produit donc pas de diacétyle responsable de notes lactées, et beurrées très prononcées
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces bruxellensis*

3 MODE D'EMPLOI

L'ensemencement avec **VITILACTIC® STARTER BL01** passe la préparation d'un « pied de cuve ».

A partir d'un marc complet (cuvée et taille) de 25,5 hL non chaptalisé et sulfité à ½ dose :

Les étapes de réactivation et de « pied de cuve malo » doivent être réalisées simultanément.



La réactivation

Dans un récipient de 3 hL, diluer 0,75 hL de taille avec le même volume d'eau chaude pour obtenir une température finale du mélange de 25°C.

Ajouter l'activateur **PRE-LACTIC™** (0,75 kg), de préférence dans une partie de l'eau chaude avant son incorporation dans le moût, pour faciliter sa dispersion. L'activateur permet d'amener le pH du milieu de réactivation à une valeur comprise entre 3,2 et 3,5 (il n'est donc pas nécessaire de contrôler le pH dans ces conditions).

Ajouter directement (sans réhydratation préalable) dans le milieu de réactivation 75 g de levures **VITILEVURE® DV10** et 600 g de bactéries **VITILACTIC® STARTER BL01**. Introduire ces poudres en pluie en agitant le milieu. Maintenir la température du milieu de réactivation à 25°C. Après 3 jours, ajouter le milieu de réactivation dans le pied de cuve (sans contrôle analytique).

Le « pied de cuve malo »

Le restant du marc (20,5 hL de cuvée + 4,25 hL de taille) est assemblé dans une cuve de 27 à 30 hL. Ce moût est mis en fermentation en ajoutant 500 g de levures **VITILEVURE® DV10** préalablement réhydraté dans un mélange moût/eau (1/2 h à 35°C). La température de fermentation du pied de cuve est réglée à 25°C.

Quand le milieu de réactivation est prêt (après 3 jours), le compléter avec un volume équivalent de pied de cuve en cours de fermentation (1,5 hL dans le récipient de 3 hL). Après 2 jours, soit au total 5 jours, mettre la totalité du milieu de réactivation dans le pied de cuve alors en fin de fermentation alcoolique (FA). Dès la fin de la FA, la température du pied de cuve doit être maintenue à 20°C.

Utilisation du « pied de cuve »

Le « pied de cuve » est utilisable quand la chute d'acidité correspond aux 2/3 de la dégradation de l'acide malique. Ce stade est apprécié :

- par l'analyse de l'acide malique (teneur finale voisine de 1,5 g/L) ;
- ou par la chute d'acidité totale (environ 1,5 à 2 g H₂SO₄/L par rapport à celle du moût).

Le suivi analytique du « pied-de-cuve » sera réalisé après 6 jours, puis tous les 2 jours.

Complément nutritif spécifique recommandé par la Station Œnotechnique de Champagne (STOEC) pour les vins susceptibles de présenter des carences en nutriments indispensables pour les bactéries lactiques (vendange carencée en azote, vendange botrytisée, moût très clarifié, vin de chardonnay ...) : ajouter 20 à 30 g/hL de **MALOVIT® B** à l'ensemble de la cuve, préalablement à l'ensemencement avec le levain de **VITILACTIC® STARTER BL01**.

*Ce protocole de mise en œuvre de **VITILACTIC® STARTER BL01**, proposé par le CIVC, est spécifique à l'élaboration des vins effervescents. Rapprochez-vous des œnologues de la SOEC pour avoir ce protocole (Cf. article "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" publié par le CIVC dans "Le Vigneron Champenois" – juin 2016).*

Pour ensemercer 100 hL de vin (ou un volume quelconque à partir des valeurs en % et en g/L) :

Réactivation

- Taille sulfité à ½ dose : 10 L (ou 3 % du pied de cuve)
- Eau chaude : 10 L (ou 3 % du pied de cuve)
- Activateur **PRE-LACTIC™** : 100 g (ou 5 g/L)
- Bactéries **VITILACTIC STARTER BL01®** : 80 g (ou 4 g/L)
- Levures **VITILEVURE DV10®** : 10 g (ou 0,5 g/L)

20 litres



Après 3 jours : complément de la réactivation avec 20 L de pied de cuve
Après 5 jours : ensemencement du pied de cuve avec les 40 L de réactivation

Pied de cuve

- Moût non chaptalisé sulfité à ½ dose : 3 hL (ou 3 % du volume à ensemercer)
- Levures **VITILEVURE DV10®** : 60 g (ou 0,2 g/L)

3 hL



Quand l'acide malique est proche de 1,5 g/L

Cuve

- 100 hL de vin en cours ou en fin FA

100 hL

4

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Sachets de 25g, 100g ou 500g.

- 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 :



STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

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.oenotechnic.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.