

VITILACTIC™ R

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

Pour des vins blancs, rosés aux notes florales et des vins rouges frais, expressifs et bien équilibrés.

La forme MBR® des bactéries œnologiques est un procédé spécifique Lallemant 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.



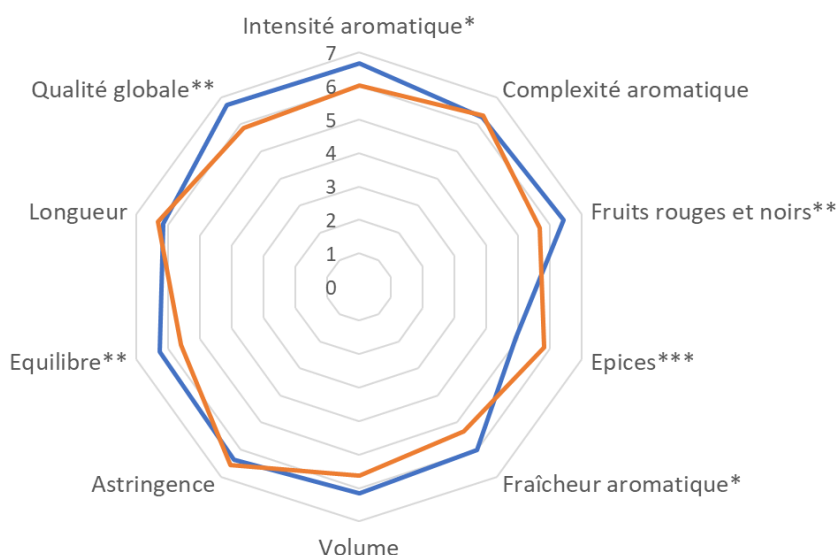
1 APPLICATION



VITILACTIC™ R est recommandée pour la réalisation des fermentations malolactiques des vins blancs et rosés dans des conditions relativement difficiles en termes de pH (à partir de 3,2) et de températures (à partir de 16°C). VITILACTIC™ R est également adaptée à l'élaboration de vins rouges frais. Elle présente de très bonnes capacités fermentaires sur les trois couleurs.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Tolérance à des pH $\geq 3,2$
- Tolérance à l'alcool : maximum sur blancs 14 % vol. et sur rouges 15,5 % vol.
- Tolérance au SO₂ total sur vins blancs < 30 mg/L et sur vins rouges < 55 mg/L (attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : $\geq 16^{\circ}\text{C}$
- 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
- Peut être utilisée en co-inoculation ou en inoculation séquentielle
- Besoins nutritionnels : modérés
- Contribution sensorielle :
 - Production de diacétyle : modérée sur vins blancs conférant complexité et volume en bouche
 - Caractère floral sur vins blancs et conservation du fruité
 - Obtention de notes de fruits frais sur vins rouges



Dégustation réalisée par un panel de 9 jurys d'un essai sur Cabernet Sauvignon en France

Le vin vinifié avec VITILACTIC™ R est de meilleure qualité, avec plus d'intensité aromatique (fruits rouges et noirs), plus de fraîcheur aromatique que le vin vinifié avec la bactérie témoin (pourtant utilisée pour les mêmes caractéristiques).

Son profil sensoriel est très équilibré.

*significatif à 5% ; **à 7,5% et ***à 10%



Utiliser un sachet pour ensementer 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.

Ensemencement séquentiel à la fin de la fermentation alcoolique

- **Ensemencement direct sans réhydratation** : ouvrir le sachet et ensementer les bactéries directement dans le vin après la fin de la fermentation alcoolique en haut de la cuve, puis homogénéiser.
- **OU ensementement 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 < 3,2 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).

Ensemencement en co-inoculation des bactéries 24 à 48h après le levurage

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

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

- **Ensemencement direct sans réhydratation** : ouvrir le sachet et ensementer les bactéries directement dans le moût à fermenter par le haut de la cuve ou lors d'un remontage.
- **OU ensementement 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'ensemencement 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

- Dose pour 25 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 sachets 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

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