

Bactérie *Oenococcus oeni* résistante à des conditions difficiles : bas pH, degrés alcooliques élevés. Pour les vins blancs, rosés et rouges.

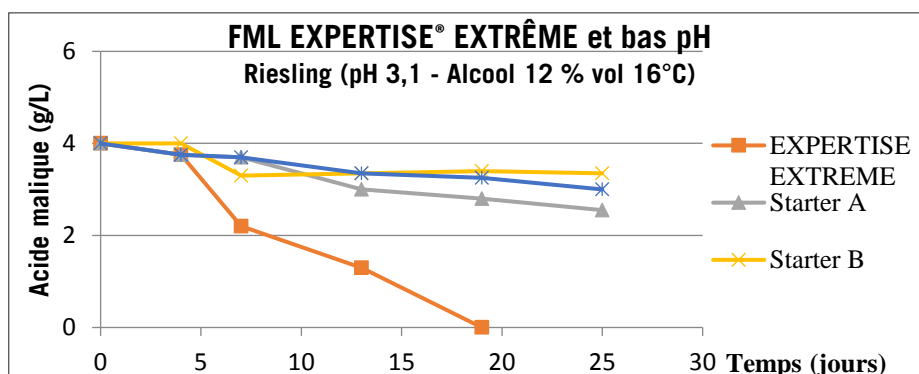
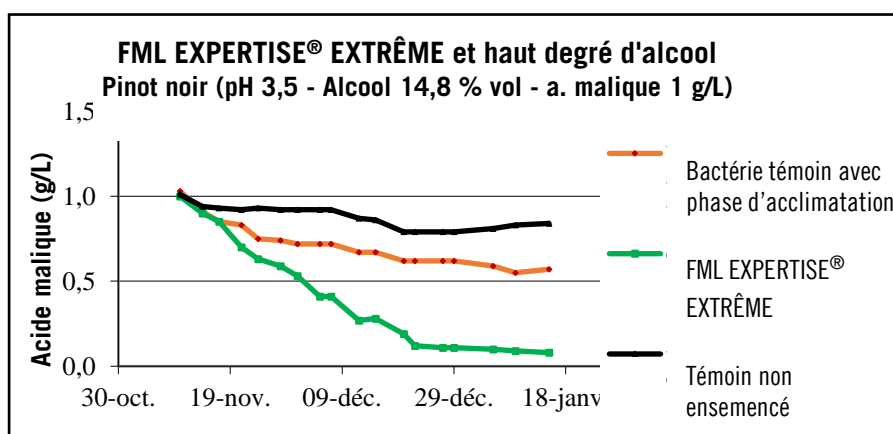
Le kit 1-STEP® permet de préparer un ferment malolactique particulièrement efficace permettant d'induire la fermentation malolactique (FML) dans un large éventail de conditions œnologiques. Le kit est constitué d'une bactérie *Oenococcus oeni* et d'un activateur spécifique qui, durant une courte période d'acclimatation, active le métabolisme bactérien et permet un départ rapide de la FML.



La bactérie sélectionnée du kit **FML EXPERTISE® EXTRÊME** a été retenue au cours d'un programme de sélection pour ses qualités fermentaires et organoleptiques sur des vins blancs, rosés ou rouges. **FML EXPERTISE® EXTRÊME** est particulièrement adaptée pour l'élaboration des vins blancs traditionnels, ainsi que de vins rouges fruités ou des vins rouges d'élevage.

## PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Tolérance à des pH  $\geq 3,15$
- Tolérance à l'alcool : maximum 15,5 % vol.
- Tolérance au SO<sub>2</sub> total < 60 mg/L (attention au SO<sub>2</sub> moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : > 14°C
- Contribution sensorielle :
  - Modérée en inoculation séquentielle (généralisant dans certaines conditions des notes beurrées, recherchées sur des profils de vins blancs traditionnels, tout en respectant les arômes variétaux) et faible en co-inoculation
  - Sur vins rouges : contribue à l'expression des caractères fruités et peut aussi développer des notes épicées, tout en assurant un bon maintien de la structure 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



## 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 de l'eau potable (température entre 18°C et 25°C) selon le tableau ci-contre.
- Ajouter le contenu du sachet de bactéries et dissoudre en remuant délicatement. Attendre 20 min.
- Ajouter à la préparation, le volume approprié de vin (voir le tableau ci-contre) qui doit avoir les propriétés suivantes :  
pH > 3,5 - SO<sub>2</sub> total < 45 mg/L - pas de SO<sub>2</sub> libre - température entre 18 et 25°C. Attendre de 18 à 24 heures.  
Si acide malique < 1,2 g/L, attendre seulement 6 à 10 heures.
- Transférer la pré-culture dans le vin selon le volume indiqué sur le kit.

Kit 1-STEP®	Volume d'eau potable (L)	Volume de vin (L)
Pour 25 hL	2,5	2,5
Pour 250 hL	25	25

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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> élevé, degrés alcooliques élevés, etc.) : réhydrater les bactéries avec **ATOUT MALO™ NATIVE** (20 g/hL) et avant l'inoculation des bactéries, ajouter dans le vin **ATOUT MALO™ BLANC** pour les vins blancs ou **ATOUT MALO™ ROUGE** pour les 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).

- Mélanger et dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable (température entre 18°C et 25°C) selon le tableau ci-contre.
- 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 étéensemencée.

Kit 1-STEP®	Volume d'eau potable (L)
Pour 25 hL	2,5
Pour 250 hL	25

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.

## CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

- Doses pour 25 hL ou 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 :

**OENOFRANCE**

**OENOFRANCE**  
79 avenue A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 Magenta - France  
Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60 / [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.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.*