

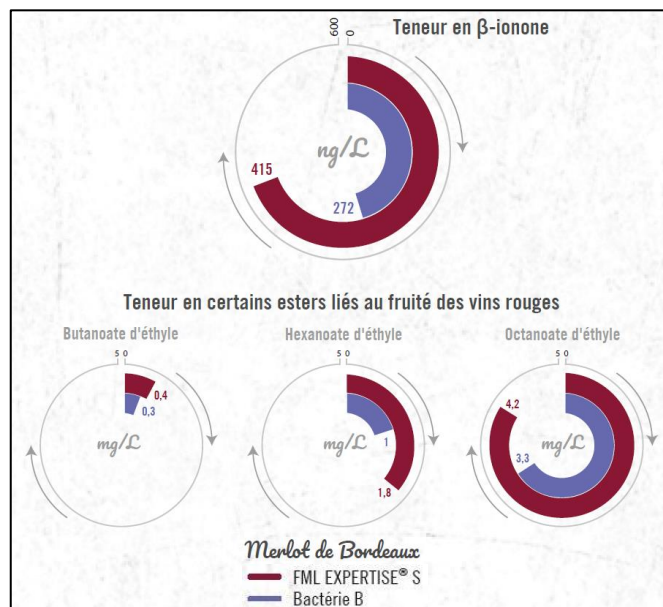
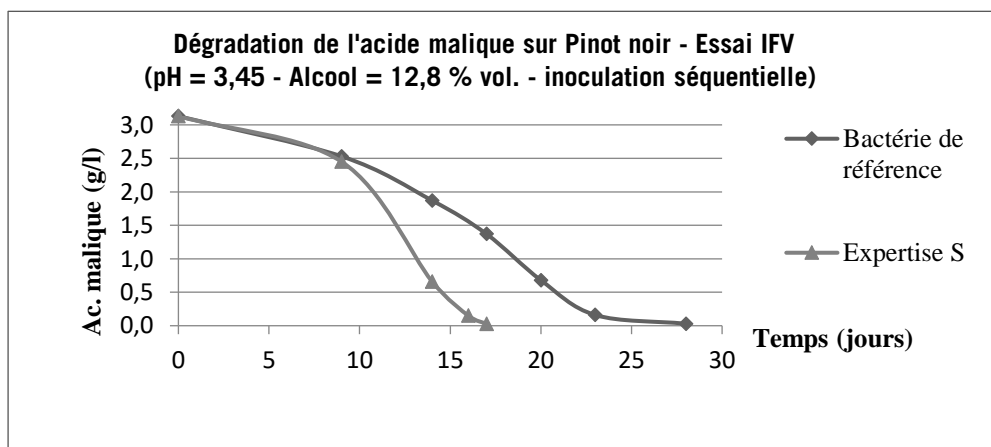
Bactérie *Oenococcus oeni* à ensemencement direct sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), unité de Beaune.

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.

MBR™ process
direct inoculation

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Tolérance à des pH $\geq 3,3$
- Tolérance à l'alcool : maximum 14,5 % vol.
- Tolérance au SO₂ total < 50 mg/L (attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : > 14°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 :
 - Production de diacétyle faible à modérée en inoculation séquentielle et faible en co-inoculation
 - Respecte les arômes de cépage avec une expression « fruits rouges » très présente



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)

- **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 directe 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 **ATOUT MALO™ NATIVE** (20 g/hL). avant l'inoculation des bactéries et 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)

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 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.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

- Doses pour 2,5 hL, 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