

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

Particulièrement robuste dans des conditions limitantes.

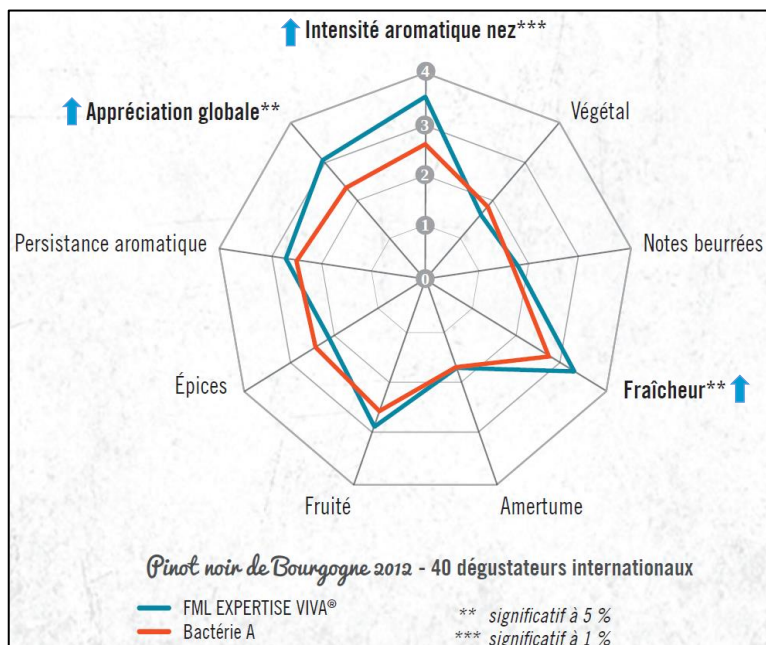
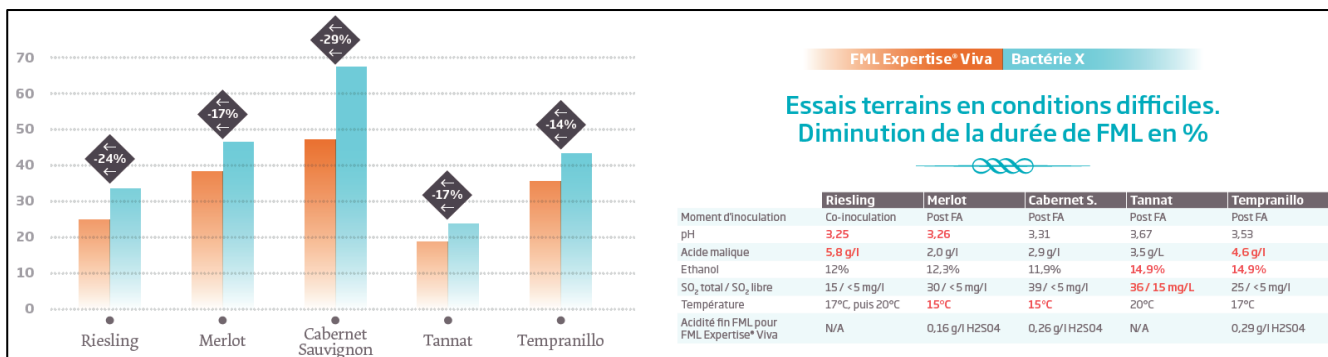
Pour des vins blancs, rosés et rouges fruités et frais.

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.



PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Tolérance à des pH $\geq 3,1$
- Tolérance à l'alcool : 16 % vol., voire 17 % vol. si les autres facteurs ne sont pas limitants
- Tolérance au SO₂ total < 60 mg/L (attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : > 15°C
- Cinétique de FML très rapide
- Pas de production d'amines biogènes
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Très faible production d'acidité volatile
- Co-inoculation possible
- Contribution sensorielle :
 - Très faible production de diacétyle (acide citrique très peu et très tardivement dégradé)
 - Contribue à la fraîcheur et à la complexité aromatique des vins rouges, rosés et blancs en favorisant le respect des arômes variétaux



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)

- Incorporer directement à la cuve de vin (en réalisant une homogénéisation par remontage à l'abri de l'air ou léger brassage à l'azote) ou dans le moût en fermentation
- Maintenir la température du vin entre 18 et 22°C

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 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.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

- Doses pour 25 hL ou 100 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