

# VITILACTIC® F

Souche *Oenococcus oeni* sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Unité de Beaune.

Bactérie lactique à ensemencement direct pour l'élaboration de vins rouges, blancs et rosés expressifs et bien équilibrés. Testée et approuvée en co-inoculation « levures-bactéries ».

Bonne adaptation aux conditions de pH bas ou de basse température également.

Bonne résistance aux vins de forte structure tannique.



VITILACTIC® F est produite selon le procédé spécifique Lallemand appelé MBR®, favorisant ses capacités de résistance aux conditions des vins lors de son utilisation en inoculation directe (ou après une courte phase de réhydratation pour faciliter la dispersion dans les cuves), ainsi qu'une stabilité remarquable au cours de sa conservation.

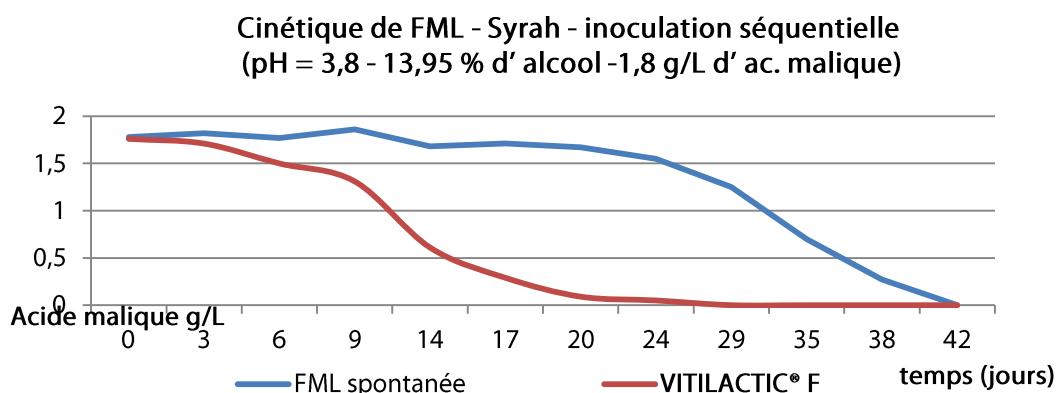
La fermentation malolactique est une étape importante de la vinification, mais au-delà de sa fonction de désacidification, son impact sur la qualité des vins est régulièrement démontré. Le choix des bactéries lactiques est donc primordial, c'est pourquoi nous nous efforçons de développer des préparations de bactéries adaptées aux différentes conditions de vinification et aux profils de vins recherchés.

VITILACTIC® F est particulièrement recommandée pour la réalisation des fermentations malolactiques des vins blancs et rosés, même dans des conditions relativement difficiles de pH (à partir de 3,2), et de températures (à partir de 16 °C), ainsi que pour l'élaboration des vins rouges fruités ou des vins d'élevage de moyenne à très forte structure.

## --- PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

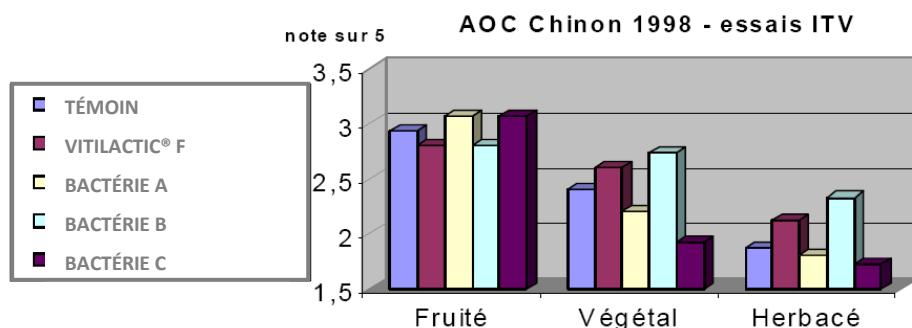
- Capacité d'acclimatation à des vins présentant des pH ≥ 3,2.
- Température de fermentation malolactique : ≥ 16°C.
- Tolérance à l'alcool : maximum 14 % vol. Dans le cas de l'élaboration de vins rouges, si le seul facteur limitant est la teneur en alcool du milieu, VITILACTIC® F peut tolérer un T.A.V. de 15 % vol.
- Tolérance au SO<sub>2</sub> total < 50 mg/L et au SO<sub>2</sub> libre < 10 mg/L. Il est important de raisonner les apports en SO<sub>2</sub> dans le moût ou le vin préalablement à l'ensemencement bactérien. Dans des conditions de pH bas, le SO<sub>2</sub> sous forme moléculaire qui a un effet inhibiteur pour les bactéries, est en quantité plus importante.

- Faible production d'amines biogènes.
- Production de diacétyle : faible à très modérée.
- Faible production d'acidité volatile.
- Bactérie « phénols-négative », c'est-à-dire incapable métaboliquement d'augmenter la quantité de précurseurs de phénols volatils, indésirables en cas de contamination par *Brettanomyces bruxellensis*.
- Adaptée aux 3 différents moments d'inoculation : co-inoculation, inoculation précoce et inoculation séquentielle.



VITILACTIC® F contribue favorablement au profil organoleptique du vin :

- en limitant les pertes de couleur dans le cadre de fermentations malolactiques menées à basse température,
- en estompant le caractère végétal-herbacé parfois dominant sur certains vins, au profit de l'expression des arômes variétaux, et fruités,
- en amplifiant la rondeur et l'enrobage des tanins du fait d'une production supérieure de polysaccharides.



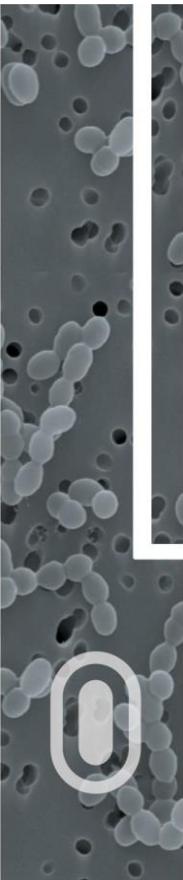
### --- PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE ---

L'utilisation en ensemencement direct (sans réhydratation) est possible :

- Ajouter directement les bactéries lyophilisées par le haut de la cuve.
- Mélanger doucement le vin grâce à un agitateur ou par un remontage en cas d'utilisation en fin de fermentation alcoolique.
- Dans le cas de co-inoculation en vinification en rouge, inoculer les bactéries directement par le haut de la cuve, impérativement au cours d'un remontage ou d'un délestage afin que les bactéries ne restent pas dans le chapeau.

Pour assurer une bonne dispersion des bactéries, vous pouvez aussi :

- Réhydrater le sachet dose de VITILACTIC® F dans vingt fois son poids d'eau minérale ou de source non chlorée à 20 °C, soit pour une dose de 25 hL (25 g) 500 mL d'eau. Agiter et laisser reposer pendant 15 minutes maximum.



L'introduction de ce levain est fonction du type d'inoculation souhaité, 3 options possibles :

**Option 1 et 2 - Ensemencement séquentiel sur vin (fin de la fermentation alcoolique) ou ensemencement précoce (densité 1020-1010) en cours de fermentation :**

- 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.
- Si le vin présente des caractéristiques limitantes (vins très clarifiés, pH bas, SO<sub>2</sub>, degrés alcooliques élevés, carences en azote, problèmes fermentaires rencontrés, etc.) :
  - réhydrater les bactéries avec le réactivateur PRE-LACTIC™ (20 g/hL de vin à ensemencer),
  - ajouter au vin MALOVIT® B pour les vins blancs ou MALOVIT® pour les vins rouges à la dose de 20 g/hL, avant l'inoculation des bactéries.

**Option 3 - Co-inoculation sur moût, soit inoculation des bactéries 24 à 48h après le levurage**

Nous conseillons cette pratique, de plus en plus développée, pour ses nombreux bénéfices, lors de fermentations alcooliques maîtrisées et sans risque d'arrêt (levurage et nutrition maîtrisés, TAV < 15 % vol., température < 27°C, teneur en SO<sub>2</sub> total < 8 g/hL).

- Le moment d'ajout des bactéries réhydratées dans le moût, est fonction de la teneur en SO<sub>2</sub> total :
  - 24h après le levurage si la dose de SO<sub>2</sub> < 4g/hL.
  - 48h après le levurage si la dose de SO<sub>2</sub> est comprise entre 4 et 8 g/hL.
- Suivre ensuite la cinétique de la FML tous les 2 à 4 jours.

### --- CONDITIONNEMENT ---

Doses pour 2,5 hL, 25 hL, 100 hL et 250 hL.

### --- CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT ---

Emballage d'origine non ouvert :

- 18 mois à 4°C,
- 36 mois à -18°C.

A utiliser rapidement après ouverture.

Peut supporter quelques jours hors froid. La qualité des bactéries est en effet préservée si le produit est conservé hors froid à une température inférieure à 25 °C pendant une durée inférieure à 1 semaine. De la même façon, les variations de températures pendant le transport ne nuisent pas à cette qualité dans la mesure où elles restent limitées en fréquence et en intensité :

- éviter une exposition du produit à une température supérieure à 30 °C.
- limiter le nombre de pics de températures entre 25 et 30 °C.

Produit de Danstar, distribué par :



MARTIN VIALATTE

79 avenue A.A. Thévenet - CS 11031

51530 Magenta - France

Tel: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.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. L'information est donnée sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles impliquent, pour l'utilisateur, d'avoir à respecter la législation et les données de sécurité en vigueur.*