

VITILACTIC[®] H⁺

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

Pour réaliser la fermentation malolactique dans des conditions difficiles : vins blancs ou rosés présentant un pH bas, fermentations à basse température (température optimale entre 16 et 18°C) et vins rouges à haut degré d'alcool.



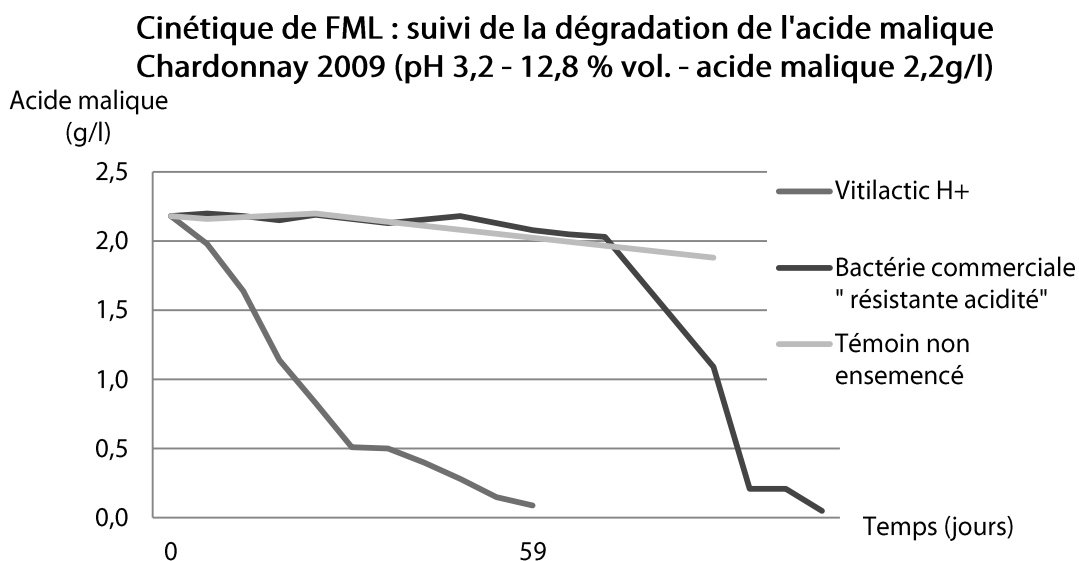
VITILACTIC[®] H⁺ est un kit d'ensemencement malolactique contenant des bactéries *Oenococcus oeni* sélectionnées et lyophilisées ainsi qu'un activateur spécifique. L'utilisation conjointe de l'activateur et de la bactérie selon un protocole d'acclimation simple baptisé 1-STEP[®], et développé par la société Lallemend, permet de réaliser la fermentation malolactique dans des conditions extrêmes de pH et de température.

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.

--- CHAMP D'APPLICATION ---

Isolée sur un vin de Chardonnay de Bourgogne présentant un pH bas, VITILACTIC[®] H⁺ a été sélectionnée pour sa capacité à s'acclimater aux conditions difficiles présentées par les vins blancs de type septentrional et à effectuer la fermentation malolactique rapidement, en toute sécurité. Sa tolérance aux basses températures (> 13°C) lui permet d'assurer une bonne cinétique de fermentation malolactique, ce qui limite le chauffage des chais.

En parallèle, sa très bonne capacité d'acclimation lui permet également de réaliser la fermentation malolactique sur des vins rouges présentant un degré alcoolique élevé. Dans ce cas, sa température optimale de fermentation se trouve entre 16 et 18°C.



Comparaison entre **VITILACTIC® H⁺**, une biomasse de référence et un témoin non ensemencé sur un vin chardonnay 2009 à 16°C. Résultat expérimental IFV.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Capacité d'acclimatation à des vins présentant des pH bas >3.
- Température de fermentation malolactique > 13°C, avec un optimum de performance entre 16 et 18°C.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol
- pH ≥ à 3,1.
- Teneur en SO₂ total < 45 mg/L et teneur en SO₂ libre < 10 mg/L. Il est important de raisonner les apports en SO₂ dans le moût et le vin préalablement à l'ensemencement bactérien. Dans des conditions de pH bas, le SO₂ sous forme moléculaire, qui a un effet inhibiteur pour les bactéries, est en quantité plus importante.
- Faible production d'amines biogènes.
- Très faible production de diacétyle.
- 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*.
- Préservation de la fraîcheur aromatique et de qualité organoleptique des vins.

--- PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE EN INOCULATION PRECOCE (DENSITE 1050-1020) OU SEQUENTIELLE (FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE) ---

Ce protocole est défini pour ensemencer 50 hL de vin avec l'utilisation complète du kit d'ensemencement malolactique avec **VITILACTIC® H⁺** (dose pour 50 hL).

1/ Etape de réhydratation

- Diluer le contenu du sachet du réactivateur **VITILACTIC® H⁺** dans 5 L d'eau (température comprise entre 17 et 25°C).
- Ajouter et diluer avec précaution le contenu du sachet dans le mélange précédent. Attendre 20 minutes maximum.



H⁺

VITILACTIC®

2/ Etape d'acclimatation

- Mélanger avec précaution la préparation de bactéries VITILACTIC® H⁺ réhydratées suivant l'étape 1/ dans 5 L de moût en fermentation/vin dont le pH aura été remonté à 3,5.

Remonter le pH du vin à 3,5 pendant cette étape d'acclimatation est un point déterminant. Cela permet une meilleure acclimatation et multiplication des bactéries, et réduit le temps de latence avant le départ en FML.

- Laisser s'acclimater le pied de cuve à une température comprise entre 17 et 21°C pendant 18 à 24h. Si la teneur en acide malique est < à 1,2 g/L, réduire cette phase entre 8 à 12h.

3/ Transfert dans la cuve

- Incorporer le pied de cuve aux 50 hL de moût en fermentation/vin à inoculer.
- Les gammes de température à respecter tout au long de la fermentation malolactique sont :
 - pour les vins blancs : de 16 à 20°C sauf pour des vins blancs présentant des conditions de pH bas < 3,1 ou d'alcool élevé >14,5 % vol. ou de teneur en SO₂ > 45 mg/L, il est vivement recommandé de maintenir la température aux environs de 16-18°C.
 - Pour les vins rouges : de 17 à 25°C sauf pour des vins rouges présentant des conditions de pH bas < 3,1 ou d'alcool élevé >14,5 % vol. ou de teneur en SO₂ > 45 mg/L, il est vivement recommandé de maintenir la température aux environs de 18-20°C.

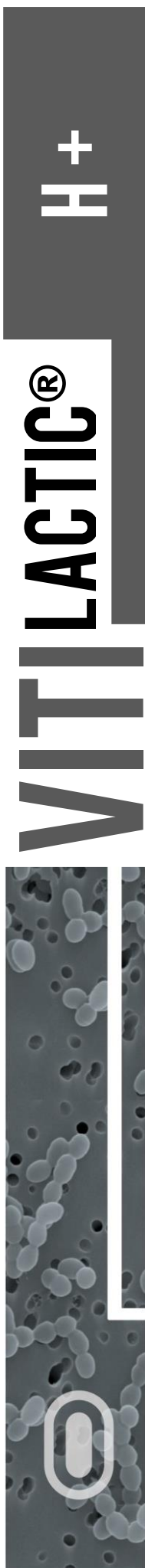
En conditions limitantes, il est aussi recommandé d'ajouter 20 g/hL d'activateur de fermentation malolactique à la cuveensemencée : **MALOVIT®** pour les vins rouges et **MALOVIT® B** pour les vins blancs.

- Contrôler l'activité de la fermentation malolactique régulièrement (analyse d'acide malique tous les 2-4 jours).

--- PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE EN CO-INOCULATION SUR MOUT, SOIT AJOUT DES BACTERIES ENTRE 24 A 48H APRES LE LEVURAGE ---

Ce mode d'emploi est valable dans les conditions suivantes : pH moût > 3,4. - sulfitage des raisins/moût < 8g/hL - degré alcoolique potentiel < 15 % vol. - température < 27°C - Levurage et nutrition raisonnée.

- Dissoudre et mélanger le contenu du sachet d'activateur dans 5 litres d'eau (température entre 17 et 25°C).
- Ajouter ensuite le contenu du sachet de bactéries puis agiter délicatement. Attendre 2 heures maximum.
- Transférer ensuite cette préparation dans la cuve en fermentation.
 - 24h après le levurage, si la dose de SO₂ utilisée pour sulfiter la vendange/moût est < à 4g/hL.
 - 48h après le levurage, si la dose de SO₂ utilisée pour sulfiter la vendange/moût est < à 8g/hL.
- Assurer une bonne dispersion des bactéries dans la cuve.
- Contrôler l'activité de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours, ainsi que l'acidité volatile.



--- CONDITIONNEMENT ---

Doses pour 50 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. 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 :



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

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.oenotechnic.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.