

# VITI LACTIC® PRIMEUR™

Bactérie lactique issue de la collection de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), unité de Beaune.

Pour réaliser rapidement la fermentation malolactique sur les vins rouges primeurs en conditions beaujolaises. Pour une utilisation en co-inoculation.



VITILACTIC® PRIMEUR™ est produite selon un process spécifique de production mis au point par Lallemand, lui permettant d'êtreensemencée directement dans des vins aux conditions faciles, sans réhydratation préalable ce qui rend très facile son utilisation. Toutefois, la réhydratation est conseillée pour assurer une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

VITILACTIC® PRIMEUR™ possède une très bonne capacité de multiplication. La FML s'enclenche très rapidement, la durée de la fermentation malolactique est donc optimisée ; ainsi les vins peuvent être mis sur le marché très tôt en accord avec les contraintes des vins primeurs du Beaujolais.

De par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes, elle contribue également à la qualité organoleptique des vins.

## --- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Très bonne capacité à la multiplication des les moûts ou les vins.
- pH  $\geq$  à 3,15.
- Tolérance aux températures : entre 17 et 28°C.
- Tolérance à l'alcool : 13,5 % volume.
- Tolérance au SO<sub>2</sub> : au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> afin que lors de l'ensemencement avec VITILACTIC® PRIMEUR™, la teneur en SO<sub>2</sub> total soit inférieure à 50 mg/L, et inférieure à 10 mg/L pour le SO<sub>2</sub> libre.
- Faible production d'amines biogènes.
- 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*.

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

- Réhydratation (étape non obligatoire en cas d'addition en phase liquide) : verser une dose dans 2,5 L d'eau (température de 20°C). Agiter doucement.
- Incorporer au volume de moût à co-inoculer sans attendre.
- Bien ouiller la cuve et la maintenir à une température comprise entre 17 et 28°C.

### --- CONDITIONNEMENT ---

Dose pour un volume maximal de 250 hL de vin primeur.

### --- 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 :



**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.*