

MaloBacti™ AF3

FERMENTATION MALOLACTIQUE DES VINS À HAUT DEGRÉ ALCOOLIQUE ET FORTE CONCENTRATION PHÉNOLIQUE

La solution pour les vins à haut degré alcoolique et forte concentration phénolique

MaloBacti™ AF3 est une bactérie lactique lyophilisée (*Oenococcus oeni*) sélectionnée pour ces caractéristiques suivantes :

- Très haute tolérance à l'alcool : au-delà de 17% alc./vol.
- Haute tolérance aux fortes concentrations phénoliques
- Exceptionnel profil aromatique fruité.

Nouvelle technologie A³

Cette nouvelle technologie permet l'adaptation d'un nombre élevé de cellules viables ainsi qu'une activation rapide des bactéries avant l'ensemencement dans le vin.

- Pas de production d'acidité volatile et de diacétyl pour les vins rouges et vins blancs fuités.
- Augmente le taux de survie des bactéries à l'inoculation.
- Adaptation idéale des bactéries aux conditions difficiles des vins en seulement 8 à 12 heures.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Intervalle de pH : 3,2 et 4,2.

Intervalle de température : 13 à 26°C.

Tolérance à l'alcool au-delà de 17% alc./vol.

Spécifique pour vins rouges et vins blancs.

Tolérance au SO₂ (à pH = 3,4) < 40 ppm.

Bactéries lactiques (*Oenococcus oeni*, souche 22582), cellules viables > 2 x 10¹¹ UFC/g.

MODE ET DOSES D'EMPLOI

1. Réhydrater les bactéries dans de l'eau non-chlorée à une température de 23 à 28°C : 1 litre pour les doses de 25hL et 10 litres pour les doses de 250hL. Mélanger pendant 5 à 8 minutes jusqu'à dissolution totale. Après 8 heures, mélanger à nouveau afin d'éviter la production de CO₂.
2. Laisser reposer la solution pendant 8 à 12 heures maximum en maintenant la température entre 23 et 28°C.
3. Après 12 heures, le pH de la solution doit être inférieur à 3,8. Pour une inoculation optimale le pH doit être compris entre 3,6 et 3,7.
4. Ensemencer la cuve avec la solution en homogénéisant. Il est recommandé d'ensemencer en fin de fermentation alcoolique (10 à 20g de sucres résiduels). Mais ces bactéries peuvent aussi être ensemencées simultanément à la fermentation alcoolique, notamment en cas de pH bas.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

INFORMATIONS ADDITIONNELLES

Après activation la solution peut être conservée pendant 5 jours maximum entre 4 et 6°C. Avant ensemencement, la température de la solution doit être ajustée à celle du vin afin d'éviter tout choc thermique ainsi que bien homogénéisée.

Pour réaliser une solution optimale, il est important d'utiliser exactement 1 litre pour les doses de 25hL ou 3 litres pour les doses de 250hL. L'ajout de SO₂ peut être fait après la fermentation malo-lactique afin d'éviter le développement de micro-organismes indésirables. L'ajout de Thiamine (Vitamine B1) est recommandé lors de la fermentation alcoolique afin de limiter la production de SO₂ par les levures.

CONDITIONNEMENT

Doses pour 25hl ou 250hl.

CONSERVATION

2 ans à -18°C.

4 semaines à 4°C.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL