

MaloBacti™ HF2

FERMENTATION MALOLACTIQUE DES VINS ROUGES ET VINS BLANCS A FAIBLE PH ET HAUT DEGRÉ ALCOOLIQUE

La solution pour les vins à faible pH et haut degrés alcoolique

MaloBacti™ HF2 est une bactérie lactique lyophilisée (*Oenococcus oeni*) sélectionnée dans un vin issu de pinot noir et permet d'assurer une fermentation malo-lactique rapide des vins rouges et vins blancs à faible pH et haut degrés alcoolique.

- Haute tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% alc./vol.
- Forte tolérance aux faibles pH : jusqu'à pH = 3.
- Résistante jusqu'à 14°C.
- Excellent profil aromatique fruité.

Nouvelle technologie d'adaptation des bactéries avant ensemencement

Une nouvelle méthode mise au point permet une adaptation optimale des bactéries aux conditions du vin avant l'ensemencement.

- Augmente le taux de survie des bactéries à l'inoculation, pour une fermentation malo-lactique rapide.
- Meilleure adaptation des bactéries aux conditions difficiles des vins, comme par exemple les pH faibles et les températures basses.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Intervalle de pH : 3,0 et 4,2.

Intervalle de température : 13 à 26°C.

Tolérance à l'alcool jusqu'à 16% alc./vol.

Spécifique pour vins rouges et vins blancs.

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

Bactéries lactiques (*Oenococcus oeni*, souche 22827), cellules viables > 1 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. Si le pH est inférieur à 3,6 les bactéries sont complètement activées.
4. Ensemencer la cuve avec la solution en homogénéisant. Il est recommandé d'ensemencer en fin de fermentation alcoolique. 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

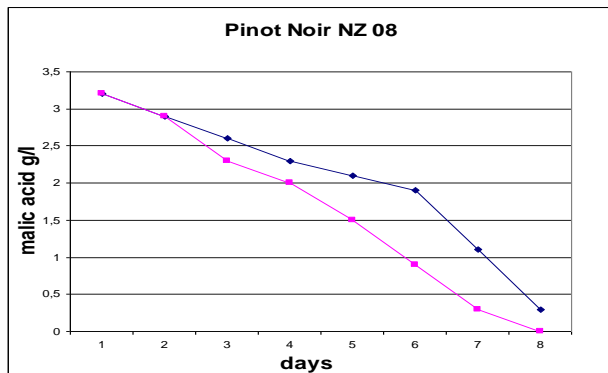
2 ans à -18°C.

4 semaines à 4°C.

Essai réalisé avec MaloBacti™ HF2 sur du pinot noir 2008

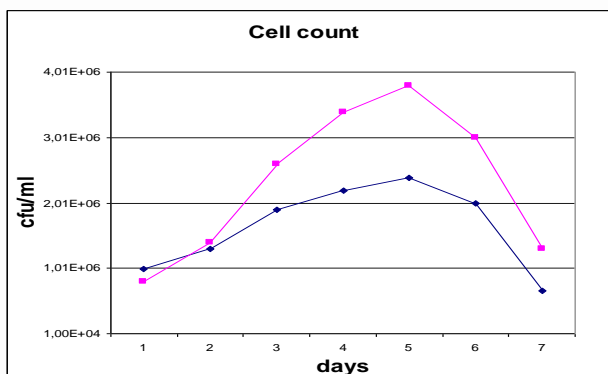
pH = 3,45 ; 13,8% alc./vol. ; 16 mg/l SO₂ total; 18°C.

◆ MaloBacti™ HF2 activée ◆ Souche de référence activée



Graphique n°1 : dégradation de l'acide malique

MaloBacti™ HF2 dégrade plus rapidement l'acide malique que la souche de référence, grâce à son procédé d'adaptation.



Graphique n°2 : évolution de la biomasse

MaloBacti™ HF2 présente une plus forte activité ainsi qu'une plus importante croissance des bactéries par rapport à la souche de référence.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL