

EXPERTI OENI ALCOL

Bactéries malolactiques lyophilisées pour inoculation directe

DESCRIPTION

Culture bactérienne spécifique pour fermentations malolactiques de vins à haute teneur alcoolique.

Améliore le profil organoleptique des vins grâce à son effet positif sur les arômes fruités et variétaux en réduisant les sensations végétales. Exalte la douceur et la rondeur des vins.

Les bactéries fraîches lyophilisées sont produites en emballages scellés et doivent être conservées au congélateur à une température de -18°C. L'expédition et le transport se font dans des conteneurs thermo-isolés et réfrigérés jusqu'au moment de la livraison à la cave, où le produit arrive dans les meilleures conditions.

À partir de cet instant, il est conseillé de conserver au congélateur (température de -18°C).

COMPOSITION

Bactéries malolactiques lyophilisées

EMPLOI

- On conseille l'inoculation des bactéries dans les vins secs, débourbage effectué, immédiatement après la fermentation alcoolique, ou en co-inoculation en suivant un protocole spécifique.
- Sur vins très limpides et/ou loin de la fermentation alcoolique, il est conseillé d'ajouter l'activant Provital Act-Malo à la dose de 10-20 g/hl.
- La vitesse de démarrage et de conduite de la FML est également influencée par la température du vin. Ci-dessous les paramètres idéaux pour démarrer une fermentation malolactique à haute teneur alcoolique :

(% vol) Alcool	Jusqu'à 17%
pH	> 3,2
SO ₂ total (mg/L)	Jusqu'à 50
Température	Entre 18 - 27°C

MODE D'EMPLOI

Au moment de l'utilisation, suivre le protocole d'emploi suivant.

1. RÉHYDRATATION : Réhydrater la dose pour 50hL dans 1L d'eau sans chlore (minérale) à température maximale de 15-20°C pendant un temps maximum de 10 minutes.

2. INOCULATION : Ajouter la suspension au vin à traiter et homogénéiser la masse par remontage à l'abri. Maintenir la température du vin au-dessus de 15°C. On conseille l'ajout de l'activant Provital Act-Malo à la dose de 10-20 g/hl.

3. SURVEILLANCE : Contrôler le déroulement de la fermentation malolactique (habituellement on assiste à la formation de fines bulles de CO₂ ou d'une légère mousse les jours suivants, accompagnée d'une diminution de l'acidité totale et d'une augmentation du pH).

DOSES D'EMPLOI

La dose d'emploi est à la discrétion de l'utilisateur.

Dans des conditions normales, la quantité prédosée contient une charge bactérienne idéale pour démarrer et conduire la FML avec rapidité et sécurité.

CONDITIONNEMENTS

Dose pour 50 hl et pour 250 hl

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 18°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.