



Bactérie œnologique sélectionnée
Un monde de solutions naturelles

Lalvin 31™

Oenococcus oeni

MBR™ process
direct inoculation

MBR™ process
direct inoculation

La forme MBR™ des bactéries œnologiques est un procédé spécifique Lallemand qui soumet les cellules à divers stress biophysiques, ce qui les rend plus résistantes lors de l'inoculation directe dans le vin ou le moût. Les bactéries œnologiques conditionnées sous forme MBR™ sont robustes et possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique (FML) fiable et en toute sécurité.

APPLICATION

Lalvin 31™ a été sélectionnée par l'institut Français de la vigne et du vin (IFV, France) pour sa capacité à conduire une FML complète et régulière en conditions de températures et de pH bas.

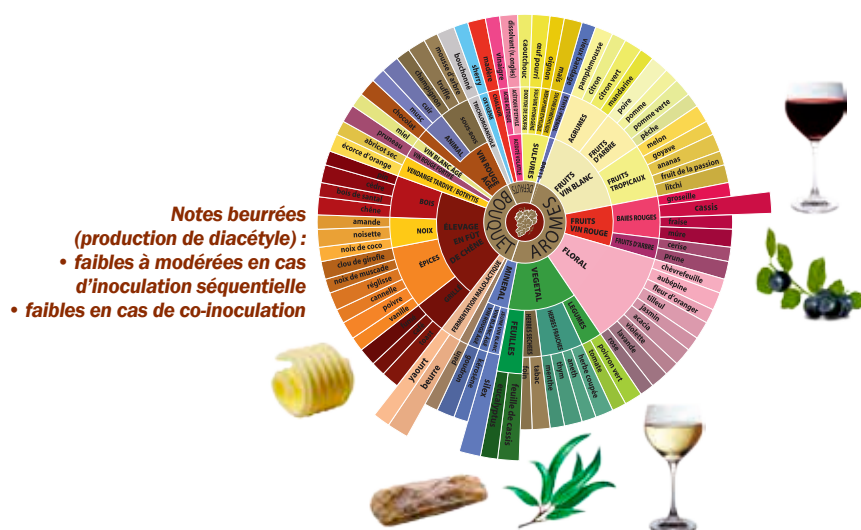
Cette bactérie œnologique est recommandée pour préserver les caractères variétaux des vins avec une bonne structure tannique. De par sa capacité à fermenter à basse température, Lalvin 31™ donne la possibilité aux vinificateurs de mieux contrôler l'intensité et la stabilité de la couleur des vins. Lalvin 31™ est un outil efficace pour contrôler la FML en particulier dans les régions septentrionales (Pinot noir, etc.).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Tolérance au pH : > 3,1
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % vol.
- Tolérance au SO₂ : jusqu'à 45 mg/L de SO₂ total (Attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : > 13 °C
- Besoins nutritifs élevés
- Bonne implantation
- Cinétique de la FML : modérée
- Faible production d'acidité volatile
- Bactérie phénols-négative (cinnamoyl estérase négative) : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Pas de production d'amines biogènes
- Co-inoculation possible

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

En plus de son activité de désacidification biologique, Lalvin 31™ est un véritable agent de vinification qui contribue à la complexité sensorielle et la qualité du vin :



Cette contribution sensorielle peut être renforcée par le choix approprié de la levure œnologique sélectionnée et le moment d'inoculation de la bactérie œnologique sélectionnée.

LALLEMAND



MODE D'EMPLOI

Utiliser un sachet pour inoculer le volume en hL correspondant à celui indiqué sur le sachet.

Diminuer le dosage, repiquer ou effectuer des pieds-de-cuve diminue les performances de la bactérie.

Inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique (FA))

Deux options

Inoculation directe sans réhydratation :

Ouvrez le sachet et inoculer les bactéries œnologiques sélectionnées directement dans le vin après la fin de la FA en haut de la cuve puis homogénéiser.

Inoculation directe avec réhydratation :

Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20 °C pour un temps maximum de 15 minutes. Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la FA.

Remuer délicatement afin de répartir les bactéries œnologiques en essayant de minimiser l'oxygénation.

Surveiller le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.

Stabiliser le vin une fois la FML terminée.

Recommandations :

- Vin blanc / vin rosé : de 16 à 20 °C.
- Vin rouge : de 17 à 25 °C.

Dans des conditions limitantes (alcool élevé > 14,5 % vol. ou pH faible < 3,1 ou SO₂ élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22 °C.

Co-inoculation (pendant la FA)

1/ L'ensemencement en levures

Réhydrater les levures œnologiques sélectionnées selon les instructions et ensemercer le moût. L'utilisation d'un protecteur de levures est fortement recommandée.

2/ L'inoculation des bactéries

Selon le SO₂ ajouté sur la vendange :

- Sulfitage < 5 g/hL : attendre 24 heures.
- Sulfitage 5-8 g/hL : attendre 48 heures.

Inoculation directe sans réhydratation :

Ouvrir le sachet et inoculer les bactéries œnologiques directement dans le moût à fermenter par le haut de la cuve ou lors d'un remontage.

Inoculation directe avec réhydratation :

Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20 °C pour un temps maximum de 15 minutes et ajouter la suspension dans le moût à fermenter.

Recommandations :

- Assurer une répartition homogène.
- Surveiller et gérer attentivement la température, qui doit être en dessous de 30 °C lors de l'inoculation des bactéries (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27 °C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.
- L'ajout de nutriments levuriens complexes ou organiques au premier tiers de la FA est fortement recommandé.
- Surveiller l'acide malique et l'acidité volatile.
- Si la FML a lieu pendant la FA et qu'une augmentation inhabituelle d'acidité volatile est observée ; ajouter du Lysozyme™ (150-200 mg/L) ou un dérivé de chitine ou du SO₂.
- Stabiliser le vin une fois la FML terminée.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE



- Bactéries œnologiques lyophilisées sous forme de poudre.
- Disponible en sachets de 2,5 g pour 2,5 hL - 25 g pour 25 hL - 250 g pour 250 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries doit être utilisé immédiatement.
- Ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4 °C et 36 mois à - 18 °C dans leur emballage d'origine scellé.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant trois semaines à température ambiante (< 25 °C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

PRODUIT DISTRIBUÉ PAR :