





## 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))

**1A.** Dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable (température entre 18 °C et 25 °C) selon le tableau ci-dessous.

	1A	2
Kit 1-STEP™	Volume d'eau potable (L)	Volume de vin (L)
Pour 100 hL	10	10
Pour 250 hL	25	25
Pour 500 hL	50	50

**1B.** Ajouter le contenu du sachet de bactéries œnologiques sélectionnées et dissoudre avec soin en remuant délicatement. Attendre 20- minutes.

**2.** Ajouter à la préparation, le volume approprié de vin (voir tableau ci-dessus) pH > 3,5 - SO<sub>2</sub> total < 45 mg/L - pas de SO<sub>2</sub> libre (température entre 18 et 25 °C). Attendre de 18 à 24 heures. Si acide malique < 1,2 g/L, attendre seulement 6 à 10 heures.

**3.** Transférer la pré-culture dans le vin selon le volume indiqué sur le kit.  
Surveiller le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.  
En cas de conditions plus difficiles, ajouter un nutriment bactérien spécifique.

#### 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 SO<sub>2</sub> élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22 °C.

### Co-inoculation (pendant la FA)

le kit 1-STEP™ peut être utilisé en co-inoculation sans faire l'étape d'acclimatation quand les conditions sont adaptées (pH > 3,4 et sulfitage de la vendange < 8 g/hL).

**1A.** Dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable (température entre 18 °C et 25 °C) selon le tableau ci-dessous.

	1A
Kit 1-STEP™	Volume d'eau potable (L)
Pour 100 hL	10
Pour 250 hL	25
Pour 500 hL	50

**1B.** Ajouter le contenu du sachet de bactéries et dissoudre en remuant délicatement. Attendre 2 heures maximum.

**2.** Transférer le mélange réhydraté (activateur et bactéries) dans le moût en fermentation 24 heures après levurage.

**3.** Vérifiez le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours, ainsi que l'acidité volatile.

Dans le cas où le moût a un pH < 3,4 ou l'addition de sulfite > 8 g/hL, il est recommandé d'utiliser le kit 1-STEP™ après la FA.

#### Recommandation :

- Surveiller attentivement la température qui doit être inférieure à 30 °C lors de la co-inoculation des bactéries (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27 °C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE



- Bactéries œnologiques lyophilisées sous forme de poudre.
- Disponible en sachets pour inoculation de 100 hL - 250 hL - 500 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries doit être utilisé immédiatement.
- Le sachet d'activateur et le sachet de bactéries ne doivent pas être utilisés séparément.
- 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 :