



Bactérie œnologique sélectionnée
Un monde de solutions naturelles

Lalvin VP41™

Oenococcus oeni



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

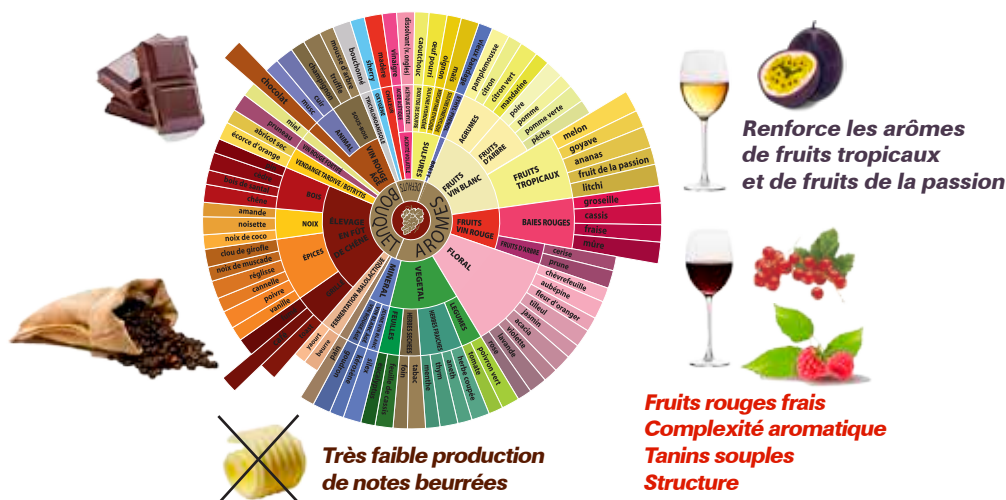
Lalvin VP41™ a été isolée dans une région italienne à climat chaud au cours d'un important projet de recherche européen (CRAFT) ayant pour but la sélection de bactéries œnologiques avec des performances et des propriétés uniques. Lalvin VP41™ s'est imposée comme étant très robuste, qui peut fonctionner dans les conditions les plus difficiles de vinification, que ce soit un taux d'alcool élevé ou un pH très bas. C'est l'une des bactéries œnologiques les plus tolérantes au SO₂. Outre sa bonne résistance, Lalvin VP41™ est reconnue pour sa contribution sensorielle aux arômes de fruits rouges, sa dégradation tardive et lente de l'acide citrique et sa très faible production de diacétyle.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Tolérance au pH : > 3,1
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Tolérance au SO₂ : jusqu'à 60 mg/L de SO₂ total (Attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : > 16°C
- Faibles besoins nutritifs
- Bonne implantation
- Cinétique de la FML : rapide
- 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 recommandée

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

En plus de son activité de désacidification biologique, Lalvin VP 41™ 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.





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 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 les 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 œnologiques 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 œnologiques (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27°C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.
- L'addition de nutriments levuriens complexes ou organiques au premier tiers de la FA est fortement recommandée.
- 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 œnologiques 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 :

Octobre 2019

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.