



# ACTIML

LE NUTRIMENT BACTERIEN QUI FAVORISE VOS BACTERIES DES LEUR REHYDRATATION

## APPLICATION

La croissance et l'activité des bactéries malolactiques dépendent de nombreux facteurs, dont les plus connus sont :

- la température du vin, la quantité de SO<sub>2</sub> libre et total, le pH et le taux d'alcool.
- la présence d'inhibiteurs comme les polyphénols et les acides gras à chaîne moyenne.
- la disponibilité du milieu en nutriments.

Les souches d'*Oenococcus oeni* étant affectées de façon différente par ces facteurs, ACTIML a été développé et formulé par l'équipe R&D de Lallemand pour faciliter la croissance et l'activité des ferments malolactiques, notamment sous leur forme MBR<sup>®</sup> (ensemencement direct), dans des conditions difficiles.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Dans les conditions normales d'utilisation, ACTIML n'a aucun impact sur le profil organoleptique des vins.
- La formulation spécifique d'ACTIML comprend de la cellulose qui sert de support aux bactéries et aide à les maintenir en suspension pour en optimiser l'activité.

NOUVEAUTE – Fort de récents résultats de recherche, Lallemand recommande d'utiliser ACTIML pendant la réhydratation des ferments malolactiques !

Dissoudre 20 g d'ACTIML dans 100 mL d'eau propre à 25°C et ajouter 1 g de bactéries lactiques sélectionnées.

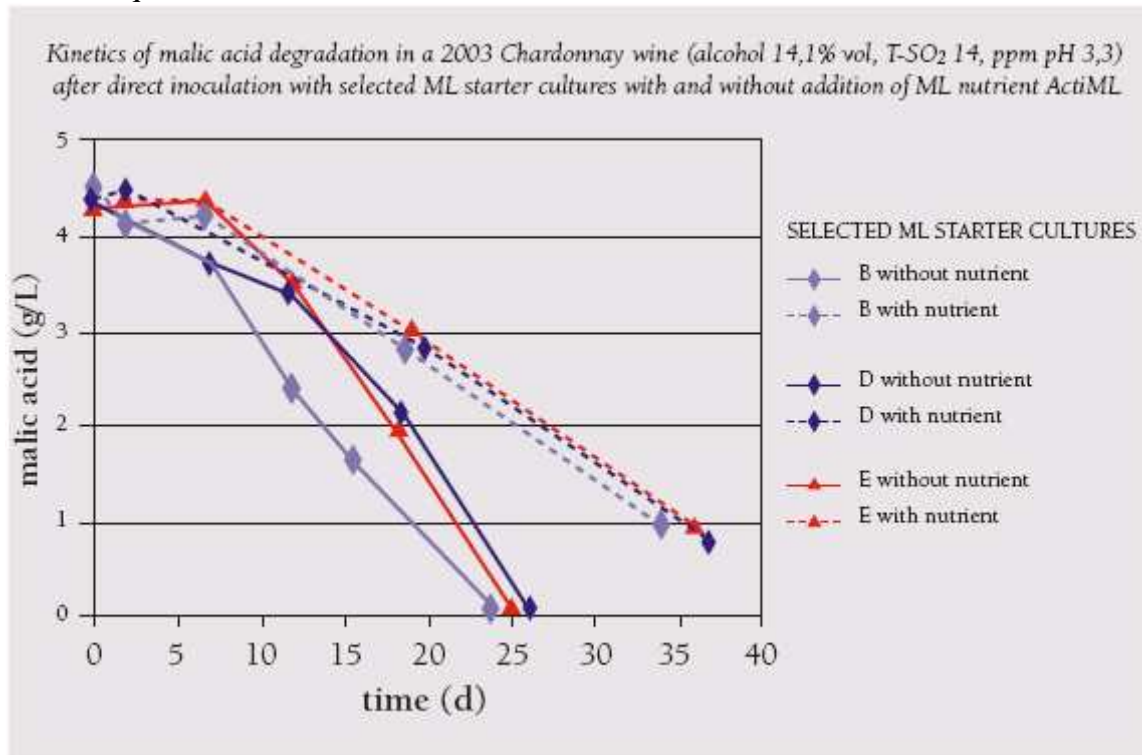
Attendre 15 minutes et incorporer la préparation dans 1 hL de vin à ensemercer.

Si la fermentation malolactique devient lente ou s'arrête prématurément, une dose supplémentaire d'ACTIML à raison de 20g/hL peut stimuler de façon significative les ferments malolactiques et favoriser le redémarrage de la FML dans de bonnes conditions.

## COMPOSITION

- ACTIML est un mélange 100 % naturel de levures inactivées spécifiques et de cellulose. Ce mélange de levures inactivées spécifiques fournit les facteurs de croissance essentiels pour les bactéries lactiques (acides aminés, peptides, vitamines, oligo-éléments)
- Les levures inactivées et la cellulose favorise la mise en suspension des bactéries lactiques et prévient l'effet nocif de certains inhibiteurs.

Cinétique de dégradation de l'acide malique dans un vin de chardonnay de 2003 (alcool=14,1% vol ; SO<sub>2</sub>total=14 ppm ; pH=3,3) après inoculation directe de ferments malolactiques avec et sans addition d'ACTIML.



En ordonnée : Acide malique (g/L)

En ordonnée : Temps (jours)

A droite, de haut en bas : Bactérie B sans ACTIML, Bactérie B avec ACTIML, Bactérie D sans ACTIML, Bactérie D avec ACTIML, Bactérie E sans nutriment, Bactérie E avec nutriment

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible dans des sachets de 500 grammes adaptés à un traitement de 25 hl de vin.
- Conserver dans son emballage d'origine fermé hermétiquement, dans un lieu frais et sec à l'abri de mauvaises odeurs.
- La durée de stockage est de 3 ans dans des conditions correctes de stockage.