

Vitilactic Starter **BL01**



BACTERIE LACTIQUE POUR LES VINS BLANCS A FORTE ACIDITE

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La souche BL01 est particulièrement adaptée à la démalication des vins blancs, mêmes les plus acides (1).
- ◆ Elle contribue par ailleurs à l'élaboration de vins d'une grande finesse aromatique, dont le caractère fruité est préservé. (2).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ Souche de bactérie lactique sélectionnée à partir de **vins de Champagne**.
- ◆ **Espèce** : *Oenococcus oeni*
- ◆ **Résistance élevée au SO₂** : jusqu'à 70mg/L de SO₂ total, 10mg/L de SO₂ libre
- ◆ **Résistance au pH bas** : **BL01** est une bactérie lactique très acidophile, qui peut se développer à des pH inférieurs à 3, après une acclimatation passant par l'élaboration d'un pied de cuve.
- ◆ **Faible production d'acidité volatile** : **BL01** ne métabolise pas l'acide citrique, ne disposant pas de l'enzyme citrate perméase, (2). Le risque de production d'acidité volatile à partir de la transformation de l'acide citrique est donc écarté.
- ◆ **Faible production d'amines biogènes**
- ◆ **Pas de déviation organoleptique** : **BL01** n'assimilant pas l'acide citrique, ne produit pas de diacétyle responsable de notes lactées, et beurrées très prononcées.

CONDITIONS D'UTILISATION

L'ensemencement avec la bactérie lactique **BL01** passe par 4 phases décrites dans le protocole d'utilisation ci-après.

- ◆ **pH** : possibilité d'ensemencer jusqu'à pH 2,85
- ◆ **SO₂** : SO₂ total inférieur à 70 mg/L et SO₂ libre inférieur à 10 mg/L.
- ◆ **Alcool** : maximum 14 % vol.
- ◆ **Sucres résiduels** : inférieurs à 5 g/L – Attendre la fin de la fermentation alcoolique
- ◆ **Température d'utilisation** : entre 20°C et 23°C



◆ **Complément nutritif spécifique recommandé** pour les vins susceptibles de présenter des carences en nutriments indispensables pour les bactéries lactiques (vendange carencée en azote, vendange botrytisée, moût très clarifié, fermentation alcoolique languissante, vin de chardonnay ...) : ajouter 20 à 30 g/hl de **MALOVIT B** à l'ensemble de la cuve, préalablement à l'ensemencement avec la bactérie **BL01**.

Pour une meilleure gestion de la fermentation malolactique, il est recommandé de soumettre un échantillon du vin à ensemercer auprès de son laboratoire d'œnologie conseil pour l'analyse des paramètres analytiques principaux (acidité totale, pH, SO₂, alcool, sucres résiduels, acidité volatile). Pour les cas difficiles, cette analyse peut être complétée d'une analyse microbiologique. Pour plus de renseignement prendre contact avec le service technique de la Station Oenotechnique de Champagne

CONDITIONNEMENT

◆ Kits de 25 g, 100 g ou 500 g.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Nos produits bénéficient continuellement des dernières avancées technologiques en matière de process de production, partie intégrante de notre savoir-faire et expertise. Ainsi, le process de production de nos bactéries lactiques a énormément évolué, contribuant ainsi à leur excellente stabilité.

La qualité des bactéries est en effet préservée si le produit est conservé hors froid à une température inférieure à 25 °C. De la même façon, les variations de températures pendant le transport ne nuisent pas à cette qualité dans la mesure où elles restent limitées en fréquence et en intensité :

- éviter une exposition du produit à une température supérieure à 30 °C
- limiter le nombre de pics de températures entre 25°C et 30 °C

◆ Conservation

Emballage d'origine non ouvert :

- 18 mois à 4°C
- 30 mois à - 20°C

A utiliser rapidement après ouverture.

◆ Transport :

Peut supporter quelques jours hors froid.


REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1). Valade M. , Laurent M. - Essais de bactéries lactiques sur moûts et vins de Champagne -1992 et 1993.
- (2). Henick-Kling T, Martineau B. - Effect of malic on citric acid metabolism in *Leuconostoc oenos* - American Journal of Viticulture and Oenology n°46, 1995.

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE DES BACTERIES LACTIQUES BL01

Phase 1 : réhydratation

- Mettre en suspension  dans de l'eau minérale à 23 °C.
- Ajouter les bactéries lactiques **BL01**. Mélanger
- Attendre 15 à 20 minutes

Volume final de vin à ensemercer	Quantité d'eau minérale pour la réhydratation	Quantité de 	Quantité de bactérie lactique BL01
500 à 1000 hL	20 L	2 kg	BL01 de 500 g
100 à 200 hL	5 L	500 g	BL01 de 100 g
25 à 50 hL	1 L	100 g	BL01 de 25 g

Phase 2 : réactivation

- Diluer de moitié une quantité donnée de vin ou de moût avec de l'eau minérale à 23°C. Corriger si nécessaire le pH du mélange pour qu'il soit supérieur à 3,3. Si on réalise la réactivation sur du moût, lever avec des levures sèches actives réhydratées à raison de 20 g/hl de moût
- Incorporer sans brassage les bactéries lactiques **BL01** réhydratées.
- Maintenir la température entre 21 et 23 °C.
- Attendre que la dégradation de l'acide malique soit réalisée à 70 % avant de passer à l'étape suivante. Délai : 4 à 7 jours

Volume final de vin à ensemercer	Solution de bactéries lactiques BL01 réhydratées	Quantité d'eau minérale pour la réactivation	Quantité de vin ou de moût pour la réactivation
500 à 1000 hL	20 L	80 L	100 L
100 à 200 hL	5 L	15L	20 L
25 à 50 hL	1 L	4 L	5 L

Phase 3 : pied de cuve

- Ensemercer par le haut de la cuve et sans brassage un volume de vin donné avec le milieu de réactivation préparé.
- Maintenir la température entre 20 et 23 °C.
- Attendre que la dégradation de l'acide malique soit réalisée à 70 % avant de passer à l'étape suivante. Délai : 7 à 12 jours

Volume final de vin à ensemercer	Milieu de bactéries lactiques BL01 réactivées	Quantité de vin à ensemercer pour le pied de cuve
500 à 1000 hL	200 L	48 hL
100 à 200 hL	40 L	9,6 hL
25 à 50 hL	10 L	1,9 hL

Phase 4 : ensemencement de la cuve

- Ensemercer finalement à raison de 5 à 10 % la cuve de vin, ce en ajoutant le pied de cuve par le haut de la cuve, et sans brassage.
 - Maintenir la température entre 20 et 23 °C.
- Suivre régulièrement le déroulement de la fermentation malolactique (chromatographie, acide malique, acidité volatile).

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.