

# VITILACTIC<sup>®</sup> H+

Souche 49A1, sélectionnée par l'IFV, Unité de Beaune

Pour réaliser la fermentation malolactique dans des conditions difficiles : vins blancs ou rosés présentant un pH bas, vins rouges à haut degré d'alcool, fermentations à basse température (température optimale entre 16°C et 18°C).

Kit d'ensemencement malolactique requérant une étape préalable de ré-acclimatation.

## CHAMPS D'APPLICATIONS

Isolée sur un vin de Chardonnay de Bourgogne présentant un pH bas, VITILACTIC<sup>®</sup> H+ a été sélectionnée pour sa capacité à s'acclimater aux conditions difficiles présentées par les vins blancs et rosés de type septentrional et à effectuer la fermentation malolactique rapidement, en toute sécurité.

La très bonne capacité d'acclimatation de VITILACTIC<sup>®</sup> H+ lui permet également de réaliser la fermentation malolactique sur des vins rouges présentant un degré alcoolique élevé.

La température optimale de fermentation de VITILACTIC<sup>®</sup> H+ se trouve entre 16°C et 18°C, ce qui limite le chauffage des chais.

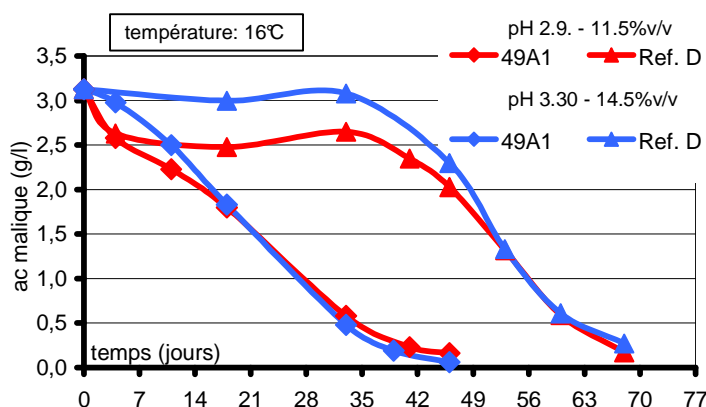
VITILACTIC<sup>®</sup> H+ se présente sous la forme d'un kit d'ensemencement malolactique, développé suivant la technologie 1-Step, mise au point par Lallemend.

Ce kit comprend :

- des bactéries lactiques H+ (souche 49A1), *Oenococcus oeni*
- un bio-réactivateur H+ spécifique aux bactéries lactiques H+, pour réaliser l'étape de réhydratation des bactéries lactiques H+

VITILACTIC<sup>®</sup> H+ contribue également à la qualité des vins de par sa faible production d'acidité volatile et d'amines biogènes.

(\*) : Comparaison entre VITILACTIC<sup>®</sup> H+ (49A1) et une biomasse de référence pour deux conditions physico-chimiques de vins de chardonnay 2006 à 16°C. Résultat expérimental IFV Beaune



*Selon les millésimes et les caractéristiques analytiques des vins (pH, TAV, concentration en acide malique), le temps de latence peut varier de quelques jours à quelques semaines. Dans tous les cas, une fois la FML enclenchée, la cinétique de fermentation est très rapide.*

### CARACTERISTIQUES

- ◆ Bactéries lactiques **VITILACTIC® H+** *Oenococcus oeni*, souche 49A1 sélectionnée par l'IFV, Unité de Beaune
- ◆ Capacité d'acclimatation à des vins présentant des pH bas (>2,90)\*
- ◆ Température > 12 °C, optimum de performance à 16°C \*
- ◆ Tolérance à l'alcool (jusqu'à 14,5 % vol.)\*
- ◆ Faible production d'amines biogènes
- ◆ Faible production d'acidité volatile

### CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **pH** : supérieur ou égal à 3
- ◆ **SO<sub>2</sub>** : ne pas sulfiter le vin après la fermentation alcoolique.  
Au cours des étapes préalables de la vinification, raisonner l'emploi de SO<sub>2</sub> pour que les teneurs en **SO<sub>2</sub> libre et total** soient respectivement **inférieures à 10 mg/L** et **50 mg/L** lors de l'ensemencement en **VITILACTIC® H+** .  
Demandez conseil à votre oenologue.
- ◆ **Alcool** : maximum 14,5 % Vol.  
Dans le cas de l'élaboration de vins rouges, si le seul facteur limitant est la teneur en alcool, **VITILACTIC® H+** peut tolérer un T.A.V. de 15% vol.
- ◆ **Sucres résiduels** : inférieurs à 5 g/L
- ◆ **Nutrition** : En cas de conditions limitantes (pH bas, alcool élevé...), il est fortement recommandé d'ajouter un activateur de fermentation malolactique à la cuve de vin à ensemercer : **MALOVIT** pour les vins rouges et **MALOVIT B** pour les vins blancs et rosés.
- ◆ **Température** : entre 16°C et 18°C
- ◆ A titre de précaution, il est recommandé de soumettre un échantillon du vin à ensemercer à son laboratoire d'œnologie conseil pour analyse des paramètres analytiques principaux (Acidité, pH, SO<sub>2</sub>, Alcool, Sucres résiduels si ensemercement sur vin fini).

### PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

*Ce protocole est défini pour ensemercer 50 hL de vin avec l'utilisation complète du kit d'ensemencement malolactique **VITILACTIC® H+** (dose pour 50 hL).*

#### 1/ Etape de réhydratation :

1A/ Diluer le contenu du sachet de **bio-réactivateur H+** dans 5 L d'eau potable (température comprise entre 17 et 25°C)

1B/ Ajouter et diluer avec précaution le contenu du sachet de **bactéries lactiques H+** dans le mélange précédent.

Attendre 20 minutes.

2/ Etape d'acclimatation :

Mélanger avec précaution la préparation **VITILACTIC® H+** réhydratée suivant l'étape 1/ dans 5 litres de vin **dont le pH aura été remonté à 3,5**.

*Remonter le pH du vin à 3,5 pendant cette étape d'acclimatation est un point déterminant. Cela permet une meilleure acclimatation et multiplication des bactéries, et réduit le temps de latence avant le départ en FML.*

Laisser s'acclimater le pied de cuve à une température comprise entre 17°C et 21°C pendant 18 à 24 h.

3/ Transfert dans la cuve

Incorporer le pied de cuve aux 50 hL de vin à inoculer.

**En cas de conditions limitantes**, pour optimiser la **nutrition** des bactéries lactiques, ajouter 20 g/hL d'activateur de fermentation malolactique à la cuveensemencée : **MALOVIT** pour les vins rouges et **MALOVIT B** pour les vins blancs.

**Sur des vins présentant des conditions de pH bas ou d'alcool élevé, il est vivement recommandé de maintenir la température aux environs de 16°-18°C. Nous avons effectivement observé une meilleure efficacité de l'ensemencement dans ces conditions.**

Contrôler l'activité de la fermentation malolactique régulièrement (analyse d'acide malique tous les 2-4 jours).

*Pour la mise en œuvre d'une dose pour 250 hL, suivre le même procédé en multipliant les volumes d'eau et de vin par 5.*

<b>CONDITIONNEMENT</b>
------------------------

- ◆ Doses pour 50 hL et 250 hL

<b>QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT</b>
---

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **VITILACTIC® H+**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **VITILACTIC® H+** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.  
Se référer à la fiche de donnée de sécurité disponible sur notre site Internet.

<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT</b>
---

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 **VITILACTIC®** a énormément évolué, contribuant ainsi à leur excellente stabilité.

La qualité des bactéries **VITILACTIC®** 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.

<b>BIBLIOGRAPHIE</b>
----------------------

Rapports internes des expérimentations menées sur les vins 2006 en Champagne, dans le Gers et en Val de Loire, Martin Vialatte Œnologie.

Rapport final confidentiel du programme de travail mené par ITV France, unité de Beaune, sur la souche 49A1.

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.