



## BIO-REACTIVATEUR DE BACTERIES LACTIQUES OENOLOGIQUES A UTILISER LORS DE LA REHYDRATATION DES BACTERIES LACTIQUES

### CARACTERISTIQUES


Le développement et l'activité des bactéries lactiques sont dépendants de nombreux facteurs tels que :

- la température du vin,
- le niveau de SO<sub>2</sub>,
- le pH,
- la teneur en alcool,
- la présence d'inhibiteurs comme les polyphénols et les acides gras à courtes chaînes,
- les nutriments à disposition.

Afin d'améliorer les performances des souches *Oenococcus oeni* sélectionnées et leur résistance à ces facteurs limitants, le service Recherche et Développement de **Station Oenotechnique de Champagne/Martin Vialatte Oenologie** a développé  bio-réactivateur de bactéries lactiques œnologiques.



### PROPRIETES

Apporté lors de la réhydratation des bactéries lactiques sélectionnées, présentées sous forme lyophilisée telle que les Vitilactic<sup>®</sup>,  permet d'optimiser leur développement en conditions difficiles.

En effet, composé de levures inactivées spécifiques et d'éléments supports,  fournit aux bactéries lactiques :

- les facteurs de croissance indispensables tels que des acides aminés, des peptides, des vitamines, des sels minéraux...
- des éléments supports qui contribuent au maintien en suspension des bactéries lactiques optimisant ainsi leur activité fermentaire.

L'adaptation au milieu des bactéries lactiques sélectionnées, en particulier Vitilactic<sup>®</sup> Starter BL01, se trouve ainsi facilitée dans le cas de vins blancs présentant une acidité élevée et un pH bas.

 peut également s'employer en curatif, en cas de fermentation malo-lactique languissante ou arrêtée. L'addition de  s'effectue alors dans le vin pour stimuler la reprise ou le déroulement de la fermentation malolactique.



## DOSES ET MODE D'EMPLOI

- Réhydratation de Vitilactic® Starter BL01 :

Pour un volume donné de vin à ensemercer, mettre en suspension la dose correspondante de PRELACTIC dans de l'eau non chlorée à 23 °C, ajouter ensuite la dose nécessaire de bactéries lactiques Vitilactic® Starter BL01 (0,5 à 1 g/hL).

Attendre 15 minutes, puis passer à la phase suivante de réactivation.

Tableau pratique pour le calcul de la dose de PRELACTIC à employer en réhydratation :

Volume de vin final à ensemercer	Quantité de bactéries lactiques sélectionnées type Vitilactic® Starter BL01	Volume d'eau minérale pour la réhydratation	Quantité de PRELACTIC
500 à 1000 hL	500 g	20 L	<b>2 kg</b>
100 à 200 hL	100 g	5 L	<b>500 g</b>
50 hL	25 g	1 L	<b>100 g</b>

(\*) la dose de PRELACTIC est calculée sur la base de 40 g/hl du volume du pied de cuve réalisé avec Vitilactic® Starter BL01 pour l'ensemencement final de la cuve à raison de 5 à 10 %.

- Utilisation curative en cas de fermentation malolactique languissante ou arrêtée

Dose de PRELACTIC : 20 g/hL calculé sur l'ensemble du volume de la cuve

Mettre en solution PRELACTIC dans 5 à 10 fois son poids d'eau à 20-23 °C. Incorporer au vin en réalisant un remontage lent sans aération.

## LEGISLATION

- Dose maximale légale : 40 g/hL

## CONDITIONNEMENT

- Présentation : poudre - Sac de 0,5 kg (dose pour 250 hL)

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de PRELACTIC, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- Sécurité – environnement : la manipulation de PRELACTIC ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine : à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 25 °C.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement