

VITILACTIC®

STARTER BL01

Bactérie œnologique *Denococcus oeni* pour les vins blancs à forte acidité.

Préparation contrôlée par le laboratoire de microbiologie du CIVC.

1 APPLICATION



Sélectionnée à partir des vins effervescents français, VITILACTIC® STARTER BL01 est particulièrement adaptée à la démalication des vins blancs, même les plus acides.

VITILACTIC® STARTER BL01 contribue par ailleurs à l'élaboration de vins blancs d'une grande finesse aromatique, dont le caractère fruité est préservé.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Résistance au pH bas : peut se développer à des pH supérieurs à 2,85 après une acclimatation passant par l'élaboration d'un pied de cuve
- Tolérance à l'alcool : ≤ 14 % vol.
- Résistance au SO₂ : élevée, jusqu'à 70mg/L de SO₂ total
- Température de fermentation malolactique : entre 20 et 23°C
- Production d'acidité volatile : très faible. VITILACTIC® STARTER BL01 ne métabolise pas l'acide citrique, ne disposant pas de l'enzyme citrate perméase. Le risque de production d'acidité volatile à partir de la transformation de l'acide citrique est donc écarté
- Pas de production d'amines biogènes
- Déviation organoleptique : aucune. VITILACTIC® STARTER BL01 n'assimile pas l'acide citrique et ne produit donc pas de diacétyle responsable de notes lactées, et beurrées très prononcées
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces bruxellensis*

3 MODE D'EMPLOI

L'ensemencement avec VITILACTIC® STARTER BL01 passe la préparation d'un « pied de cuve ».

A partir d'un marc complet (cuvée et taille) de 25,5 hL non chaptalisé et sulfité à ½ dose :

Les étapes de réactivation et de « pied de cuve malo » doivent être réalisées simultanément.

Pour ensemercer 100 hL de vin (ou un volume quelconque à partir des valeurs en % et en g/L) :

Réactivation

- Taille sulfité à ½ dose : 10 L (ou 3 % du pied de cuve)
- Eau chaude : 10 L (ou 3 % du pied de cuve)
- Activateur **PRE-LACTIC™** : 100 g (ou 5 g/L)
- Bactéries **VITILACTIC STARTER BL01®** : 80 g (ou 4 g/L)
- Levures **VITILEVURE DV10®** : 10 g (ou 0,5 g/L)

20 litres



Après 3 jours : complément de la réactivation avec 20 L de pied de cuve
Après 5 jours : ensemencement du pied de cuve avec les 40 L de réactivation

Pied de cuve

- Moût non chaptalisé sulfité à ½ dose :
3 hL (ou 3 % du volume à ensemercer)
- Levures **VITILEVURE DV10®** : 60 g (ou 0,2 g/L)

3 hL



Quand l'acide malique est proche de 1,5 g/L

Cuve

- 100 hL de vin en cours ou en fin FA

100 hL

4 CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Sachets de 25g, 100g ou 500g.

- Conservation de l'emballage d'origine scellé : 18 mois à 4°C et 36 mois à -18°C.
- A utiliser rapidement après ouverture.
- 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 de Danstar
Distribué par :



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA

Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60

www.oenotechnic.com