

VITILACTIC®

STARTER BL01®

Bactérie lactique pour les vins blancs à forte acidité.

Préparation contrôlée par le laboratoire de microbiologie du Pôle Technique et Environnement du CIVC.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

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

Elle contribue par ailleurs à l'élaboration de vins d'une grande finesse aromatique, dont le caractère fruité est préservé.

--- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

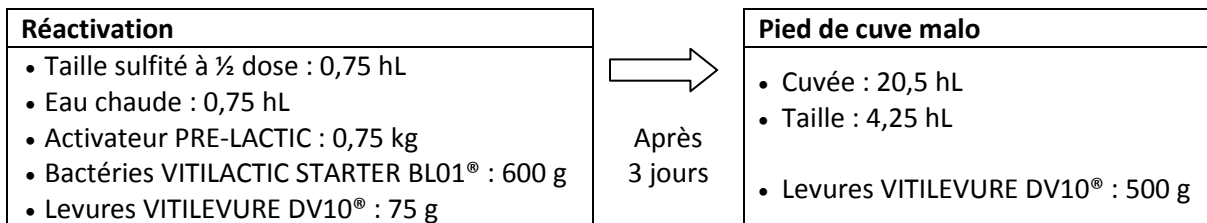
- Espèce : *Oenococcus oeni*.
- Résistance à l'alcool : ≤ 14 % volume.
- Température d'utilisation : entre 20 et 23°C.
- Résistance élevée au SO₂ : jusqu'à 70mg/L de SO₂ total.
- Résistance au pH bas : **VITILACTIC STARTER BL01®** est une bactérie lactique très acidophile, qui peut se développer à des pH supérieurs à 2,85 après une acclimatation passant par l'élaboration d'un pied de cuve.
- 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.
- Production d'amines biogènes : faible.
- Déviation organoleptique : aucune. **VITILACTIC STARTER BL01®** n'assimilant pas l'acide citrique, ne produit pas de diacétyle responsable de notes lactées, et beurrées très prononcées.
- Bactérie « phénols-négative », c'est-à-dire incapable métaboliquement d'augmenter la quantité de précurseurs de phénols volatils, indésirables en cas de contamination par *Brettanomyces bruxellensis*.

--- PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE DES VITILACTIC STARTER BL01® ---

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.



Cuve de 3 hL
Température de 25°C

Cuve de 27 à 30 hL
Température de 25°C pendant la FA
puis 20°C pendant la FML

La réactivation

Dans un récipient de 3 hL, diluer 0,75 hL de taille avec le même volume d'eau chaude pour obtenir une température finale du mélange de 25°C.

Ajouter l'activateur **PRE-LACTIC** (0,75 kg), de préférence dans une partie de l'eau chaude avant son incorporation dans le moût, pour faciliter sa dispersion. L'activateur permet d'amener le pH du milieu de réactivation à une valeur comprise entre 3,2 et 3,5 (il n'est donc pas nécessaire de contrôler le pH dans ces conditions).

Ajouter directement (sans réhydratation préalable) dans le milieu de réactivation 75 g de levures **VITILEVURE DV10®** et 600 g de bactéries **VITILACTIC STARTER BL01®**. Introduire ces poudres en pluie en agitant le milieu.

Maintenir la température du milieu de réactivation à 25°C. Après 3 jours, ajouter le milieu de réactivation dans le pied de cuve (sans contrôle analytique).

Le « pied de cuve malo »

Le restant du marc (20,5 hL de cuvée + 4,25 hL de taille) est assemblé dans une cuve de 27 à 30 hL. Ce moût est mis en fermentation en ajoutant 500 g de levures **VITILEVURE DV10®** préalablement réhydraté dans un mélange moût/eau (1/2 h à 35°C). La température de fermentation du pied de cuve est réglée à 25°C.

Après 3 jours, le milieu de réactivation peut être ajouté dans le pied de cuve. Dès la fin de la fermentation alcoolique, la température du pied de cuve doit être maintenue à 20°C.

Utilisation du « pied de cuve »

Le « pied de cuve » est utilisable quand la chute d'acidité correspond aux 2/3 de la dégradation de l'acide malique. Ce stade est apprécié :

- par l'analyse de l'acide malique (teneur finale voisine de 1,5 g/L) ;
- ou par la chute d'acidité totale (environ 1,5 à 2 g H₂SO₄/L par rapport à celle du moût).

Le suivi analytique du « pied-de-cuve » sera réalisé après 6 jours, puis tous les 2 jours.

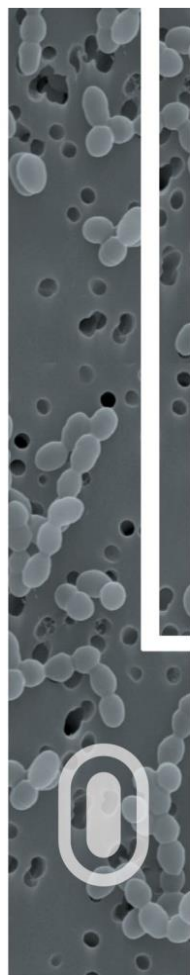
Complément nutritif spécifique recommandé par la Station Œnoteknique de Champagne (SOEC) pour les vins susceptibles de présenter des carences en nutriments indispensables pour les bactéries lactiques (vendange carencée en azote, vendange botrytisée, moût très clarifié, vin de chardonnay ...) : ajouter 20 à 30 g/hL de **MALOVIT® B** à l'ensemble de la cuve, préalablement à l'ensemencement avec le levain de **VITILACTIC STARTER BL01®**.

*Ce protocole de mise en œuvre de **VITILACTIC STARTER BL01®**, proposé par le CIVC, est spécifique à l'élaboration des vins effervescents. Rapprochez-vous des œnologues de la SOEC pour avoir ce protocole (Cf. article "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" publié par le CIVC dans la revue "Le Vigneron Champenois – juin 2009).*

**STARTER
BL01®**

LACTIC®

VITI



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

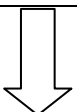


Pied de cuve

- 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'a. malique
est proche de 1,5 g/L



Cuve

- 100 hL de vin en cours ou en fin FA

100 hL

--- CONDITIONNEMENT ---

Sachets de 25 g, 100 g ou 500 g.

--- CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT ---

Emballage d'origine non ouvert :

- 18 mois à 4°C.
- 36 mois à -18°C.

A utiliser rapidement après ouverture.

Peut supporter quelques jours hors froid. 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 température 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 et 30 °C.

Produit de Danstar, distribué par :



STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

79, avenue A.A. Thévenet – CS 11031

51530 MAGENTA – France

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

www.oenotechnic.com

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. L'information est donnée sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles impliquent, pour l'utilisateur, d'avoir à respecter la législation et les données de sécurité en vigueur.