PUBLIREPORTAGE

Les bactéries Lallemand, des bactéries *Faciles* à utiliser

Facilité d'Emploi

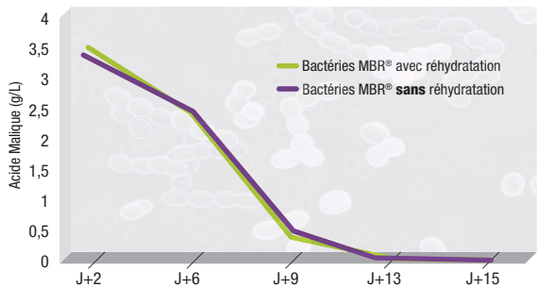
MBR process® direct inoculation

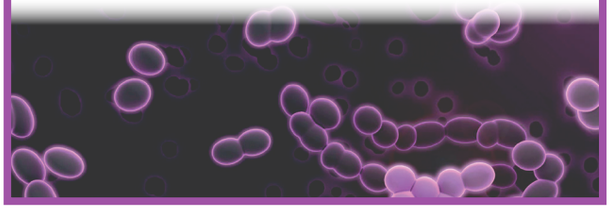
Plus besoin de réhydratation : ouvrez le sachet, saupoudrez, homogénéisez, et c'est parti !

L'expertise de Lallemand en tant que producteur de bactéries permet aujourd'hui une souplesse d'utilisation des bactéries œnologiques encore plus grande. Grâce à une optimisation des procédés de production, **les bactéries MBR® Lallemand sont maintenant utilisables sans réhydratation préalable**. Depuis plus de 2 ans, elles sont utilisées en caves avec succès, sans réhydratation.

Pas de différence de performance entre les bactéries MBR® avec ou sans réhydratation.

Vitesse de fermentation malolactique identique





Facilité Logistique

MBR process® direct inoculation · 1-STEP® · Standard

Flexibilité dans le transport

Même en cas de rupture de la chaine de froid sur des courtes durées, les bactéries MBR® et 1-STEP® permettent un maintien de leur qualité et de leurs performances au meilleur niveau. Comme ce sont des **bactéries sèches lyophilisées, non congelées ou surgelées, il n'y a aucun risque lié à leur décongélation ou à des expositions de courte durée à des températures inférieures à 25°C.** Par expérience, des expositions hors froid de 2 à 3 semaines à moins de 25°C n'affectent pas la qualité des produits.

Afin de préserver la qualité et la durée de vie des bactéries œnologiques Lallemand, il est toutefois important d'éviter toute exposition à des températures supérieures à 30°C.

Pas besoin d'équipement spécial pour les conserver

La durée de vie des bactéries Lallemand (MBR®, 1-STEP® et Standard) s'allonge : elles peuvent être utilisées pendant 36 mois lorsqu'elles sont stockées à -18°C ou pendant 18 mois si elles sont stockées à 4°C. Cela permet une grande souplesse dans le stockage et la conservation : en effet, **aucun équipement spécial de type surgélateur n'est nécessaire, un équipement ménager (réfrigérateur ou congélateur) est suffisant.**

Lallemand SAS | BP 59 | 31702 Blagnac Cedex | France | Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 | Fax: + 33(0)5 62 74 55 00
Lallemand Oenologie : *Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins* / www.lallemandwine.com

LALLEMAND