

Bonnes pratiques de mise en œuvre des ferments malolactiques



► Pourquoi ?

- Bien réhydrater et ensemercer, c'est s'assurer que l'on n'achète pas des bactéries lactiques pour rien.
- La mise en œuvre des bactéries lactiques est une étape cruciale pour leur survie et leur activité malolactique.

Les points-clés



- **IMPACT DU CHLORE :** les bactéries lactiques sont très sensibles au chlore contenu dans l'eau courante. Dans le cas des bactéries à ensemencement direct (MBR®), il faut donc utiliser de l'eau de source ou de l'eau minérale à la réhydratation. Dans le cas des kits 1-Step®, l'impact du chlore est neutralisé par la présence de l'activateur spécifique en réhydratation et l'on peut ainsi réhydrater dans de l'eau potable classique.



- **RESPECT DES TEMPÉRATURES INDIQUÉES :** de récentes études menées par la société Lallemmand ont montré l'effet déterminant de la température, que ce soit lors de la réhydratation ou pendant la fermentation, sur l'activité malolactique des bactéries et leur survie. Il est vital de respecter des températures adaptées à chacune de ces étapes.



- **ATTENTION À NE PAS DÉPASSER LES DÉLAIS :** les bactéries lactiques ne doivent pas se trouver à court d'acide malique trop longtemps, que ce soit en réhydratation ou en acclimatation, sous peine de voir leur population décroître rapidement.



- **UTILISER SI NÉCESSAIRE UN NUTRIMENT OU UN ACTIVATEUR BACTÉRIEN** en cas de carence nutritionnelle ou de vin récalcitrant au déclenchement de la fermentation malolactique.

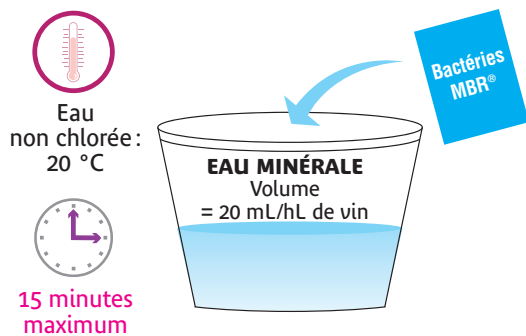
L'inoculation en bactéries lactiques étape par étape

Les bactéries à ensemencement direct

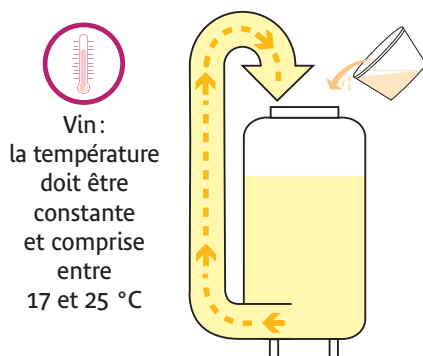


Sortir les sachets de bactéries du congélateur 30 minutes avant l'utilisation.

- 1** • Bactéries lactiques MBR® (1 g/hL de vin ou moût): diluer avec précaution.



- 2** • Incorporer ce levain dans le vin/moût à ensemencer avec un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air.

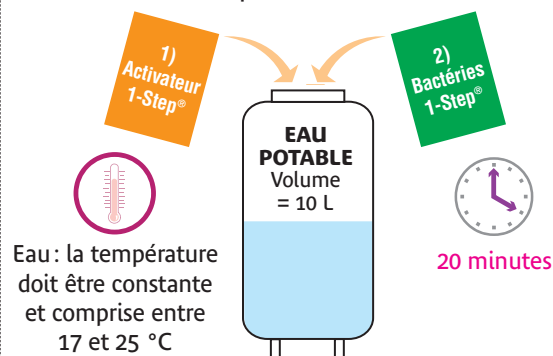


Les kits d'acclimatation

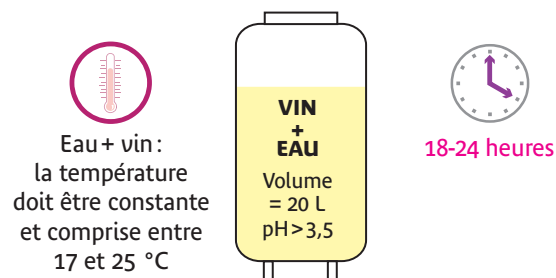


- 1A** • Activateur spécifique 1-Step® (dose pour 100 hL): mélanger.

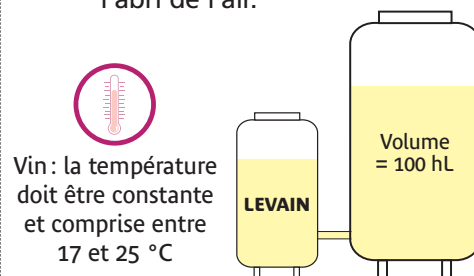
- 1B** • Bactéries 1-Step® (dose pour 100 hL): diluer avec précaution.



- 2** • Doubler le volume avec le vin/moût en fermentation à ensemencer.



- 3** • Incorporer ce levain dans le vin/moût en fermentation à ensemencer avec un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air.



LALLEMAND

19, rue des briquetiers
B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
Fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemandwine.com

Contrôler régulièrement la FML (analyse d'acide malique tous les 2-4 jours).