

VITILACTIC®

■ SPECTRE D'ACTION

Toutes les bactéries VITILACTIC® permettent d'assurer le bon déroulement de la fermentation malolactique (FML) en toute sécurité et pour en faire une source de stress en moins. S'adapter aux conditions œnologiques est une priorité. Les bactéries VITILACTIC® couvrent ainsi un spectre d'action très large de paramètres analytiques et de processus de vinification. Il s'agit donc de choisir la bactérie VITILACTIC® en fonction des caractéristiques du moût/vin (pH, teneur en alcool, température, teneur en SO₂) et de ses objectifs de vinification.

■ CARACTÈRE « PHÉNOLS »

Certaines souches de bactérie, y compris *Oenococcus oeni*, peuvent posséder une voie métabolique qui augmente la quantité de précurseurs de phénols volatils, alors disponibles pour être transformés en phénols volatils dans le cas de contamination par *Brettanomyces*. Les bactéries de la gamme VITILACTIC® ont toutes été caractérisées comme « phénols-négative », c'est-à-dire incapable métaboliquement d'augmenter la quantité de précurseurs de phénols volatils.

■ PROFIL SENSORIEL

Les bactéries VITILACTIC® permettent de contribuer positivement au profil sensoriel des vins. Leur activité enzymatique bien spécifique peut en effet permettre la modulation des notes fruitées, mais aussi impacter sur la structure et la rondeur des vins.

■ DIACÉTYLE

Composé issu de la dégradation de l'acide citrique par les bactéries. À faibles concentrations, le diacétyle apporte complexité et rondeur au vin. À fortes concentrations, il peut devenir prédominant, donnant au vin des notes lactées et beurrées prononcées. Deux facteurs permettent de gérer la production de diacétyle : le choix de la bactérie (faiblement ou fortement productrice) et son moment d'inoculation (en co-inoculation, la production de diacétyle est toujours faible, quelle que soit la bactérie utilisée).

Produits de Danstar, distribués par



www.oenotechnic.com



www.martinvialatte.com

Des bactéries, véritables agents de vinification adaptées à vos besoins

UNE GAMME COMPLÈTE

		Effervescent	Blanc	Rosé	Rouge	pH minimum	SO ₂ tot max.	Teneur en alcool max.	Température de FML	Production d'amines biogènes	Moment d'inoculation	Caractère "phénols"	Production de diacétyle en inoculation séquentielle	Profil sensoriel
TÉLÉCHARGER	Standard		●	●		2,85	70 mg/L	14 %	> 20 °C	Aucune	Co-inoculation et inoculation après FA	PHÉNOLS NÉGATIF	Très faible	Neutre, respect de la finesse aromatique
TÉLÉCHARGER	MBR®				●	3,3	50 mg/L	15 %	≥ 15°C	Aucune	Co-inoculation et inoculation après FA	PHÉNOLS NÉGATIF	Modérée à élevée	Arômes de fruits rouges et noirs frais
TÉLÉCHARGER	MBR®		●	●	●	3,2	50 mg/L	15 %	≥ 16 °C	Aucune	Co-inoculation et inoculation après FA	PHÉNOLS NÉGATIF	Faible à modérée	Vins fruités et ronds
TÉLÉCHARGER	1-STEP®		●	●	●	3,1	45 mg/L	16 %	> 13 °C	Aucune	Co-inoculation et inoculation après FA	PHÉNOLS NÉGATIF	Très faible	Respects des arômes variétaux
TÉLÉCHARGER	MBR®				●	3,15	50 mg/L	13,5 %	> 17 °C	Aucune	Co-inoculation	PHÉNOLS NÉGATIF	Faible	Renforce les arômes « primeurs »
TÉLÉCHARGER	1-STEP®				●	3,3	50 mg/L	15 %	> 17 °C	Aucune	Co-inoculation	PHÉNOLS NÉGATIF	Faible	Vins frais et fruités



VITILACTIC® est une gamme complète offrant des solutions globales pour répondre aux attentes de chacun. Pour s'adapter à vos besoins, les bactéries VITILACTIC® sont caractérisées sur chacun des paramètres physico-chimiques et sensoriels. D'une grande facilité de transport et de stockage, elles peuvent être stockées pendant 3 ans dans un simple congélateur.