Ensemencement en bactéries lactiques MBR type Elios® 1 ou MLPrime®
En co-inoculation. Procédure pour 25, 100 ou 250 hL

Attention : pH > 3,4 et SO_2 total < 5 g/hL

Analyses préalables obligatoires : pH, SO_2 total, et malique enzymatique
La réintroduction du levain de bactéries doit se faire 24 heures après le levurage

Option A : Sans réhydratation préalable

1 dose ELIOS®1

1 dose MLPrime®

Option B : Réhydratation à l'eau minérale (dispersion améliorée)

+

1 dose ELIOS® 1 ou MLPrime®

5 L **d'eau minérale** pour 250 hL
(ou 0,5 L pour 25 hL) d'**Elios®1**
5 L **d'eau minérale** + 5 L de **moût** pour 100 hL
(ou 2,5 L **d'eau minérale** +2,5 L de **moût** pour 25 hL)
de **MLPrime®** à 20°C

Attendre **15 minutes max.**
entre 18 et 25°C

Inoculation et homogénéisation des bactéries
dans le moût d'une cuve levurée **depuis 24 heures**.
2 manières possibles :

Dans la cuve de délestage : avant retour vers la cuve de macération

Dans le bac au cours d'un remontage : en brassant l'équivalent du volume de la cuve par tous moyens adaptés

Température conforme, homogène, continue, avec contrôle du malique au moins 2 fois par semaine

Dans le cas où les paramètres analytiques sont non-conformes, mettre en œuvre les actions correctrices nécessaires et légales comme la désacidification par exemple, sur la cuve.

Levain de bactéries lactiques MBR® type ELIOS® 1 et MLPrime®
En co-inoculation. Procédure pour 25, 100 ou 250 hL

L'introduction des bactéries doit se faire 24 heures après le levurage.

Attention moût avec pH > 3,4 et SO_2 total < 5 g/hL

Analyses préalables obligatoires : pH, SO_2 total, et acide malique enzymatique

Option A : Aucune réhydratation préalable

① Verser directement le contenu du sachet de bactéries dans la cuve (température du moût entre 18°C et 25°C).

② Mélanger doucement les bactéries avec le mout en fermentation, 24 heures après que la levure ait été ajoutée, soit par **délestage** (dans la cuve de délestage : avant retour vers la cuve de macération) soit par **remontage** (dans le bac au cours d'un remontage, en brassant l'équivalent du volume de la cuve par tous moyens adaptés).
NB : L'addition de nutriments complexes ou organiques levuriens au premier tiers de la fermentation alcoolique est fortement recommandée pour la réussite des fermentations alcoolique et malolactique.

③ Vérifier le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) régulièrement ainsi que l'acidité volatile.

Option B : Réhydratation à l'eau minérale (dispersion améliorée)

① Elios®1 : Mélanger et dissoudre le contenu du sachet de bactéries dans 20 fois son poids en eau **non chlorée** à 20°C, soit **5 L d'eau minérale** pour une dose de 250 hL (**0,5 L** d'eau minérale pour une dose de 25 hL),

MLPrime® : Mélanger et dissoudre le contenu du sachet de bactéries dans 10 fois à 20 fois son poids en eau **non chlorée** à 20°C et en moût, soit **5 L d'eau minérale** et **5 L de moût** pour une dose de 100 hL (**2,5 L** d'eau minérale et **2,5 L** de moût pour une dose de 25 hL)

② Attendre **15 minutes** maximum.

③ Incorporer doucement les bactéries avec le mout en fermentation, 24 heures après que la levure ait été ajoutée, soit par **délestage** (dans la cuve de délestage : avant retour vers la cuve de macération) soit par **remontage** (dans le bac au cours d'un remontage, en brassant l'équivalent du volume de la cuve par tous moyens adaptés).
NB : L'addition de nutriments complexes ou organiques levuriens au premier tiers de la fermentation alcoolique est fortement recommandée pour la réussite des fermentations alcoolique et malolactique.

④ Vérifier le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) régulièrement ainsi que l'acidité volatile.

Gamme de température recommandée

Surveiller attentivement la température du moût qui doit être inférieure à 30 °C (< 26°C pour MLPrime® et >20°C) lors de la co-inoculation des bactéries lactiques (alcool < 5% vol) et en dessous de 27°C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.

Dans le cas où les paramètres analytiques sont non-conformes, mettre en œuvre les actions correctrices nécessaires et légales comme la désacidification par exemple, sur la cuve.