

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

Attention : pH > 3,4 et SO₂ total < 5 g/hL

Analyses préalables obligatoires : pH, SO₂ 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

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



1 dose ELIOS®1

+



5 L d'eau minérale pour 250 hL
(ou 0,5 L pour 25 hL)
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 En co-inoculation. Procédure pour 25 ou 250 hL

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

Attention moût avec pH > 3,4 et SO₂ total < 5 g/hL

Analyses préalables obligatoires : pH, SO₂ 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 brasser l'équivalent de la cuve par tous moyens adaptés).

NB : L'addition de nutriments complexes ou organiques au premier tiers de la fermentation alcoolique est fortement recommandée.

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 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).

② Attendre **15 minutes** maximum.

③ Incorporer doucement la suspension de bactéries réhydratées dans le mout en fermentation, 24 heures après que la levure ait été ajoutée. Mélanger doucement ensuite 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 brasser l'équivalent de la cuve par tous moyens adaptés).

NB : L'addition de nutriments complexes ou organiques au premiers tiers de la fermentation alcoolique est fortement recommandée.

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 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.

Besoin d'un complément d'information ? Parlez-en avec votre consultant ICV.

Il vous indiquera comment réunir les conditions d'emploi optimales de la gamme ELIOS® et ainsi vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr