Ensemencement en bactéries lactiques à ensemencement direct (MBR® process) ou par kit d'acclimatation (1-step®)

Attention : Analyses préalables obligatoires : pH, SO_2 total, SO_2 libre et malique enzymatique
Sortir les sachets de bactéries du congélateur 30 minutes avant leur utilisation

Bactéries à ensemencement direct (MBR)

Option A : MBR Sans réhydratation préalable

1 dose ELIOS®1
25 ou 250 hL

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

1 dose Elios® 1
25 ou 250 hL

+

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

Kits d'acclimatation

2,5 L d'eau pour 25 hL
(ou **25** L pour 250 hL)

+

Activateur

puis

1 dose 1-step®
25 ou 250 hL

Diluer l'activateur dans les
2,5 L (ou 25 L) d'eau potable entre 18 et 25°C puis mélanger avec précaution le sachet de bactéries 1-step®

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

2,5 L de vin pour 25 hL ou
25 L pour 250 hL
entre 18 et 25°C

Attendre **18 à 24 heures.**
entre 18 et 25°C
Si acide malique < 1,2 g/L attendre seulement 8 à 12 heures

Inoculation et homogénéisation des bactéries
dans une cuve fermentation alcoolique terminée.
2 manières possibles :

Cuve
25 hL ou 250 hL

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

Cuve
25 hL ou 250 hL

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.

Ensemencement en bactéries lactiques MBR® et 1-step®
En inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique)

➢ Bactéries lactiques à ensemencement direct (MBR® process)

Attention vin avec pH > 3,4 , SO_2 total < 5 g/hL et pas de SO_2 libre
Analyses préalables obligatoires : pH, SO_2 total, SO_2 libre et acide malique enzymatique

Option A : Aucune réhydratation préalable

① Verser directement le contenu du sachet de bactéries dans la cuve (température du vin entre 17°C et 25°C).

② Mélanger doucement les bactéries avec le vin, 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).

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 vin. 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).

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

➢ Kits d'acclimatation (1-step®)

Attention vin avec pH >= 3.2 , SO_2 total < 5 g/hL et pas de SO_2 libre
Analyses préalables obligatoires : pH, SO_2 total, SO_2 libre et acide malique enzymatique

① Mélanger et dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans **25 litres d'eau** potable pour une dose de 250 hL ou 2,5 litres pour une dose de 25 hL (température entre 18°C et 25°C).

② Ajouter le contenu du sachet de bactéries et mélanger avec précaution en remuant délicatement.
Attendre **15 minutes**.

③ Mélanger avec précaution la préparation (activateur + eau + bactéries lactiques) avec **25 litres de vin** (pH > 3,4, température 18°C à 25°C) pour cuve de 250 hL ou 2,5 L de vin pour cuve de 25 hL.
Laisser ce levain s'acclimater pendant **18 à 24 heures**. Si la concentration en acide malique est < à **1,2 g /L**, réduire cette étape entre **8 et 12 heures**.

④ Transférer le levain (activateur eau + bactéries lactiques+ moût) dans le vin, 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).

⑤ Vérifier le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) régulièrement ainsi que l'acidité volatile.

Gamme de température recommandée

Vins blancs /rosés : de 16 à 20°C. Vins rouges : de 17 à 25°C. En conditions difficiles (alcool > 14.5% vol., pH < 3.2 ou SO_2 total > 50 mg/L) : de 18 à 22°C

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.