

# LES BACTÉRIES : Soyez acteur de la fermentation malolactique de vos vins

## LES BACTÉRIES LACTIQUES, BIEN PLUS QUE LA MALO !

Les bactéries sélectionnées assurent des **fermentations malolactiques rapides, qualitatives et sécurisées** pour répondre aux attentes du marché. Elles sont également reconnues pour leurs bénéfices sur les **profils**

**sensoriels** des vins et la **protection contre les micro-organismes de contamination**.

Sur les vins produits avec des **teneurs réduites en SO<sub>2</sub>** ou sans sulfites ajoutés. L'emploi de bactéries lactiques, en **co-inoculation** ou à ensemencement **séquentiel**, est un **outil essentiel** à l'élaboration de **vins de qualité**.

### COMMENT CHOISIR ?

#### 1 OBJECTIFS

**Je recherche une malo rapide pour mes vins rouges traditionnels :**

- Mise en marché précoce
- Bio-contrôle
- Rouges «à risques» (pH et degrés hauts)

#### 2 CHOIX

##### ML Prime™

- Ultra rapide et sécurisante
- Ne produit pas d'acidité volatile

#### 3 MÉTHODES

##### En co-inoculation (recommandé)

Réaliser systématiquement un **test prédictif FML** en cas d'utilisation en séquentiel

**Je cherche à maîtriser les contaminants microbiens et à révéler ou maintenir tout le potentiel aromatique de mes raisins ou de mes vins :**

- Rouges haut de gamme
- Rouges de thermovinification
- Bio-contrôle



##### ELIOS®1

Contribue à développer volume et fruit mûr pour mes rouges haut de gamme.

##### J'ai le choix d'ensemencer

Co-inoculation (24h après levurage)

Après la fin de la fermentation alcoolique (séquentiel)

**Je recherche une bactérie robuste et polyvalente :**

- Rouges de thermovinification
- Blancs, rosés et rouges



##### ELIOS ALTO® ICY ALTO®

Meilleure tolérance à des pH bas (jusqu'à 3,2) ou des degrés élevés (jusqu'à 15,5%)

	 <b>ELIOS®1</b>	 <b>ELIOS ALTO®</b>	 <b>ICY ALTO®</b>	 <b>ML PRIME™</b>
<b>TYPE DE BACTÉRIE</b>	<i>Enococcus oeni</i>	<i>Enococcus oeni</i>	<i>Enococcus oeni</i>	<i>Lactobacillus plantarum</i>
<b>MISE EN ŒUVRE</b>	Ensemencement direct (PROCÉDÉ MBR®)	Levain de 2 à 24h (PROCÉDÉ 1-STEP®)	Ensemencement direct (BACTÉRIES CONGELÉES ACTIVES)	Ensemencement direct (PROCÉDÉ MBR®)
<b>pH</b>	> 3,4	> 3,2	> 3,2	> 3,4
<b>T°FML</b>	16-28°C	16-28°C	16-28°C	20-26°C
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE (%V/V)</b>	< 14,5	< 15,5	< 15,5	< 15,5
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL</b>	< 5 g / hL	< 5 g / hL	< 5 g / hL	< 7 g / hL

## ALTO®

### Deux formats pour une bactérie robuste et polyvalente !

ALTO® : la souche idéale quand les conditions œnologiques sont compliquées (pH bas, degré alcoolique élevé...). Favorise les profils aromatiques des vins sur des notes de fruits rouges et confiture (rouges de thermo) ou des notes abricot et fruits blancs (blancs et rosés).

Disponible sous deux formats :

- **ELIOS ALTO®** : conservation au congélateur, à réacclimater avec son activateur par une mise en œuvre d'un levain de 2 à 24h (procédé 1-step®).
- **ICY ALTO®** : perles glacées (conservation au surgélateur) prêtes à l'emploi avec ensemencement direct.



### R&D ICV

### DÉGUSTEZ POUR MIEUX CHOISIR !

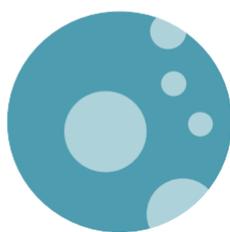
RETROUVEZ LES VINS EXPERIMENTAUX DISPONIBLES CONTACTEZ VOTRE CONSULTANT POUR ORGANISER UNE DEGUSTATION

ELIOS®

1

ALTO®

[585, 587, 588-21] : percevoir l'impact de la souche ELIOS® 1 ou ELIOS ALTO® et/ou le moment de l'inoculation (co-inoculation ou inoculation séquentielle) sur le profil organoleptique de ce cabernet-sauvignon issu de thermovinification.



# LES BACTÉRIES : Soyez acteur de la fermentation malolactique de vos vins



## TEST PRÉDICTIF FML :

Votre fermentation malolactique a du mal à démarrer ? Les paramètres analytiques vous semblent corrects et malgré tout rien ne se passe ? Vous hésitez sur la bactérie à utiliser ?

Pour toutes ces questions, l'ICV vous propose une solution globale : **le test FML !**

A partir d'un prélèvement de votre vin, en moins d'une semaine, votre laboratoire ICV pourra vous dire si une des bactéries de notre gamme est à même de vous apporter une solution. Encore mieux, nous serons en mesure de vous dire avec une fiabilité de près de 90% ce qui se passera en fonction de votre capacité à maîtriser la température.

Le test FML ICV est le fruit du travail de notre R&D. Il n'est possible que pour les bactéries de notre gamme, ELIOS®1, ELIOS® ALTO® ou MLPrime™.



Rapprochez-vous de votre consultant pour réaliser un test FML.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

### Pourquoi une co-inoculation ?

La co-inoculation consiste à inoculer des bactéries sélectionnées au début de la fermentation alcoolique afin de :

- **Sécuriser** les FML en offrant des conditions plus favorables aux bactéries lactiques. Effectivement, en co-inoculation, les bactéries ne subissent **pas encore de stress** lié à la présence d'**alcool** ni de **carences nutritionnelles** induites éventuellement par les levures.
- **Bio-protéger** par une implantation précoce qui permet de limiter le développement de bactéries et de levures indigènes indésirables.
- Jouer sur le **profil organoleptique**. La co-inoculation a un impact sensoriel qui conduit à des vins à profils différents de ceux obtenus après une inoculation séquentielle : production différente de composés volatils ou modification de certains métabolites dérivés du raisin ou de la levure.

### La co-inoculation : quand ?

Plusieurs années de R&D ont montré que le moment le plus favorable pour introduire les bactéries en **co-inoculation était 24 h après le levurage**. En effet, 48 h après le démarrage de la FA, le pH chute fortement pour remonter lentement ensuite, ce qui peut être alors préjudiciable pour une bonne implantation des bactéries sélectionnées si elles sont introduites au cours d'une FA avancée. À l'inverse, introduites trop tôt, elles pourraient subir les effets négatifs du SO<sub>2</sub> libre qui n'aurait pas encore été combiné par l'activité des levures ou la présence de sucres.

## TUTO ICV



### Bactéries lactiques : Pourquoi et comment bien les utiliser ?



Pour mieux comprendre l'intérêt et les modes d'utilisation des bactéries en vinification.



Retrouvez la vidéo sur la chaîne Youtube du Groupe ICV