Les bactéries en caves particulières : bien plus que la malo !

Non, les bactéries lactiques ne sont pas l'apanage des caves coopératives et des grands domaines.

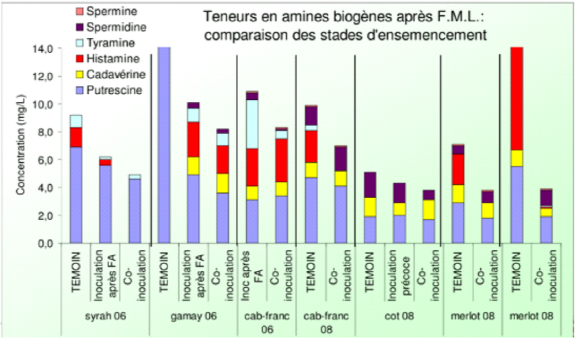
Elles peuvent aussi être utilisées sur des petites structures, **de manière anticipée et raisonnée** : autrement qu'en solution "pompier" pour éteindre une éventuelle dérive organoleptique ou limiter le risque d'avoir en cuve des vins pour lesquels il faudra retarder les élevages et multiplier les contrôles de surveillance pendant l'hiver et le début du printemps.

Les bactéries lactiques sélectionnées sont trop souvent vues comme un outil œnologique cher et inutile alors qu'elles peuvent répondre à des problématiques bien précises et concrètes au sein de vos domaines

L'intérêt d'employer des bactéries sélectionnées va bien au-delà de la simple réalisation de la fermentation malolactique.

Les bactéries lactiques : un outil pour lutter contre les amines biogènes

Les bactéries ICV sont **dépourvues de l'enzyme responsable de la production d'amines biogènes** (transformation d'acides aminés en amines biogènes par une décarboxylase). Leur emploi permet donc de limiter grandement la présence d'amines biogènes dans le vin. Les seules amines biogènes alors détectées dans le vin sont celles initialement présentes. Sur des matrices à fort potentiel d'accumulation d'amines biogènes, en général **les vins à pH élevés** (les Syrah le sont par exemple, toujours plus que les Grenache), faire de la **co — inoculation** limite très fortement l'activité des bactéries lactiques indigènes, fortes productrices de ces composés indésirables.



Etude Lallemand 2006-2008

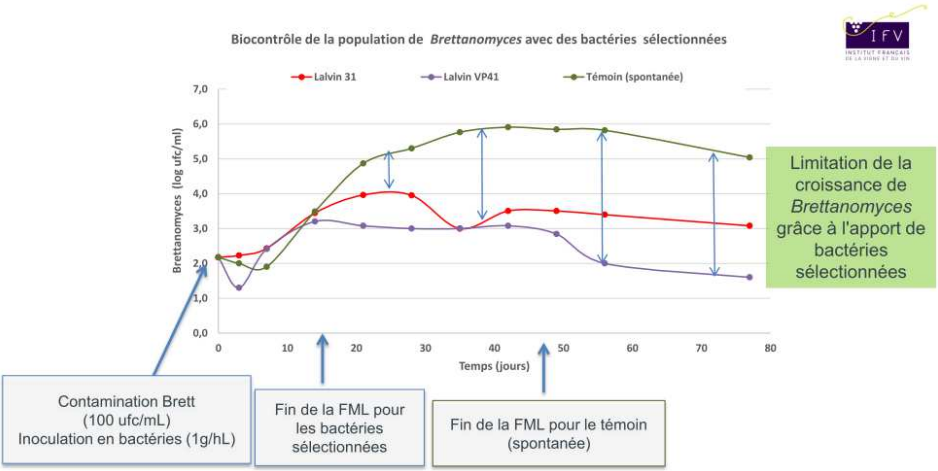
Les bactéries pour éviter les *Brettanomyces*

Quand la pression *Brettanomyces* est régulièrement forte (caves à peu ou pas de sulfitage amont, sites où l'hygiène est difficile à maitriser, fermentations languissantes…), là encore, réaliser très rapidement la FML par l'utilisation

de bactéries sélectionnées est un outil puissant de biocontrôle.

En ensemençant précocement (en co-inoculation) les cuves de rouge, on fait de la "**bioprotection**". Certes les 2 espèces bactéries et *Brettanomyces* peuvent cohabiter dans le moût et le vin, mais en début de fermentation alcoolique le nombre de bactéries inoculées est largement supérieur à celui des *Brett*. La malo dans ces conditions favorables (faible degré alcoolique, température supérieure à 20°C…) s'enclenche vite et se termine vite. Le vin peut être **rapidement stabilisé** microbiologiquement parlant, sans laisser le temps pour la multiplication des *Brettanomyces*.

Les récents travaux de V. Gerbaux de l'IFV et Lallemand l'ont bien illustré (cf. graphique ci-dessus) : l'inoculation en bactéries *Oenococcus oeni* limite significativement le développement de *Brettanomyces*. On observe des **écarts de populations** de 100 à 10 000 cellules / mL entre les populations *Brettanomyces* des modalités inoculées ou non inoculées en bactéries sélectionnées.



Les bactéries contre les montées de volatile

Certaines caves sont confrontées à des **malos spontanées intempestives** s'enclenchant souvent pendant la FA et ayant pour conséquence des montées de volatile importantes qui déprécient la qualité organoleptique et donc la valeur finale du vin.

La solution innovante consiste à inoculer avec MLPrime™. Cette *Lactobacillus plantarum*, apportée le lendemain du levurage, dans sa plage de fonctionnement, est tellement rapide que la fermentation malo—lactique se fait **entre 3 et 6 jours**. En outre,

Groupe ICV – *Copie et usage interdits sans accord écrit de l'ICV*

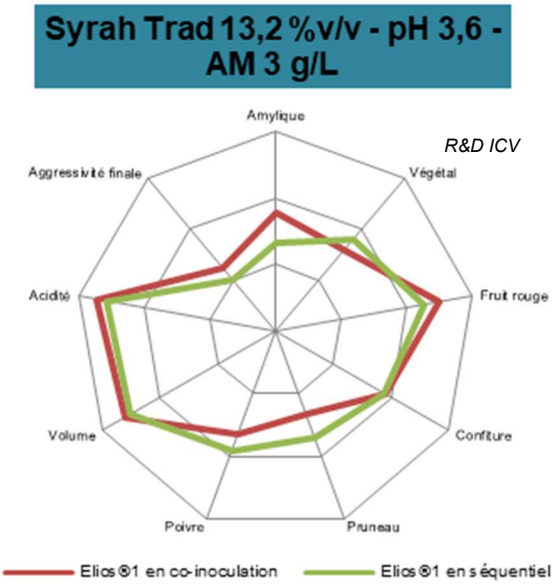
son cycle métabolique ne peut produire d'acidité volatile.

Les bactéries pour des profils organoleptiques réguliers et maitrisés

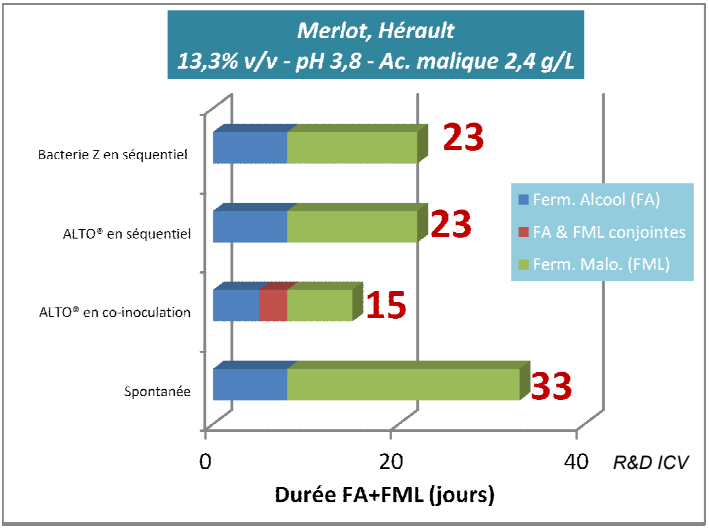
Comme pour les levures, **le choix de la bactérie et le moment de son inoculation** impactent le profil organoleptique final du vin.

Comme le montre le graphique, les profils sensoriels des vins obtenus avec Élios®1 (une des bactéries de notre gamme), sur une Syrah en cuvaison courte **diffèrent selon le moment de l'inoculation**. Quand la bactérie a été co-inoculée (c'est-à-dire ajoutée sur le moût 24h après la levure), le profil du vin montre une tendance plus fruits rouges et amylique au nez, et un peu plus frais en bouche. Tandis que la même Syrah inoculée avec Élios®1 post fermentation alcoolique (en séquentiel), présente un style plus épicé / confituré avec une fin de bouche plus douce.

Des bouteilles de nos différents essais bactéries sont encore disponibles à la cave expérimentale pour vous en convaincre ! N'hésitez pas à les demander à votre consultant pour les déguster et **faites vos choix en connaissance de cause**.



Les bactéries pour des vins prêts à temps sans stress



Quand on inocule en bactéries lactiques, le processus fermentaire est maitrisé, choisi et dans la majorité des cas toujours **plus rapide** qu'une FML spontanée (cf. graphique ci-contre).

Plus d'interrogations sur une malo faite ou pas faite avant l'hiver. Les **élevages** peuvent commencer sereinement.

Cela peut paraitre de prime abord paradoxal mais **en utilisant des bactéries, on maitrise ses coûts de vinification**. Une malo faite rapidement limite le coût du suivi pendant de longues semaines, réduit les coûts de chauffage liés au maintien en température. Pas de frais non plus d'utilisations de KiOfine® ou de passages au tangentiel pour éliminer des *Brett* ou d'autres contaminants apparus pendant les semaines où le vin n'est pas protégé. Bref, moins de stress, l'emploi des bactéries ICV vous aidera à mieux dormir ! (voir le témoignage de Fabrice Imbert dans l'ICV MAG 2018)

Des bactéries fiables et performantes, des analyses précises et adaptées (dosages de l'acide malique et de l'acide lactique, test prédictif FML…) sont des outils pertinents de gestion de vos fermentations malolactiques.

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre consultant pour construire avec lui la stratégie FML adaptée à votre cave. Retrouvez toutes les infos nécessaires également sur l'ICV MAG 2019.

Groupe ICV – *Copie et usage interdits sans accord écrit de l'ICV*