



ACTI-ML™

L'activateur à utiliser lors de la réhydratation des bactéries œnologiques

DESCRIPTION

ACTI-ML™ est un mélange de levures œnologiques spécifiques inactivées et de cellulose microcristalline. Ces levures inactivées sont sources d'importants facteurs de croissance pour les bactéries malolactiques (spécialement des acides aminés, peptides, vitamines et oligo-éléments essentiels).

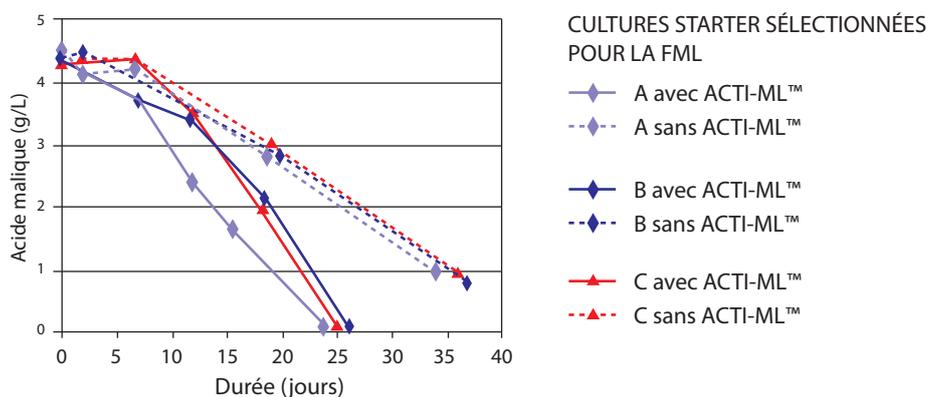
La levure inactivée, associée à la cellulose, peut aider à maintenir les bactéries malolactiques en suspension et peut contrer certains inhibiteurs de croissance.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La croissance et l'activité des bactéries malolactiques dépendent de nombreux facteurs, notamment : la température du vin, les teneurs en SO₂, le pH, le taux d'alcool, la présence d'inhibiteurs tels que les polyphénols et les acides gras à chaîne moyenne ainsi que la disponibilité des éléments nutritifs.

Étant donné que les souches d'*Oenococcus oeni* sont affectées différemment par bon nombre de facteurs mentionnés ci-dessus, ACTI-ML™ a été formulé par l'équipe R&D de Lallemand pour renforcer l'activité malolactique de nos cultures de bactéries MBR™ dans des conditions difficiles.



Cinétique de dégradation de l'acide malique dans un vin de Chardonnay (alcool 14,10 % vol., SO₂ total à 14 mg/L, pH à 3,3) après e-nsemencement direct avec des cultures de bactéries malolactiques starter sélectionnées avec et sans ajout d'ACTI-ML™.



INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Selon les recherches actuelles, ACTI-ML™ peut être utilisé lors de la réhydratation de la bactérie œnologique sélectionnée.

Dissoudre 20 g d'ACTI-ML™ dans 200 mL d'eau propre à 25 °C puis ajouter 1 g de bactéries. Attendre 15 minutes et ajouter la suspension à 1 hL de vin. Dosages pour volumes communs :

Volume de vin	Volume d'eau de réhydratation	Dosage d'ACTI-ML™	Dosage de bactéries
100 L	200 mL	20 g	1 g
2,5 hL	500 mL	50 g	2,5 g
50 hL	10 L	1 kg	50 g
250 hL	50 L	5 kg	250 g

Si la FML ralentit ou s'arrête, une dose supplémentaire d'ACTI-ML™ à raison de 20 g/hL de vin peut stimuler efficacement sa reprise.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- ACTI-ML™ est conditionné en sachets de 1 kg.
- Lorsqu'il est stocké au frais et au sec dans des emballages scellés, ACTI-ML™ conserve son efficacité pendant au moins 4 années. Éviter l'humidité et l'exposition prolongée à de fortes températures.

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée être une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Janvier 2025.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture