



LALVIN 31™

Oenococcus oeni



Bactérie œnologique fiable adaptée aux vins avec une belle structure tannique



La forme MBR™ des bactéries œnologiques est un procédé spécifique Lallemand qui soumet les cellules à divers stress biophysiques, ce qui les rend plus résistantes lors de l'inoculation directe dans le vin ou le moût. Les bactéries œnologiques conditionnées sous forme MBR™ sont robustes et possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique (FML) fiable et en toute sécurité.

DESCRIPTION

LALVIN 31™ a été sélectionnée dans la nature, en collaboration avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) - France.

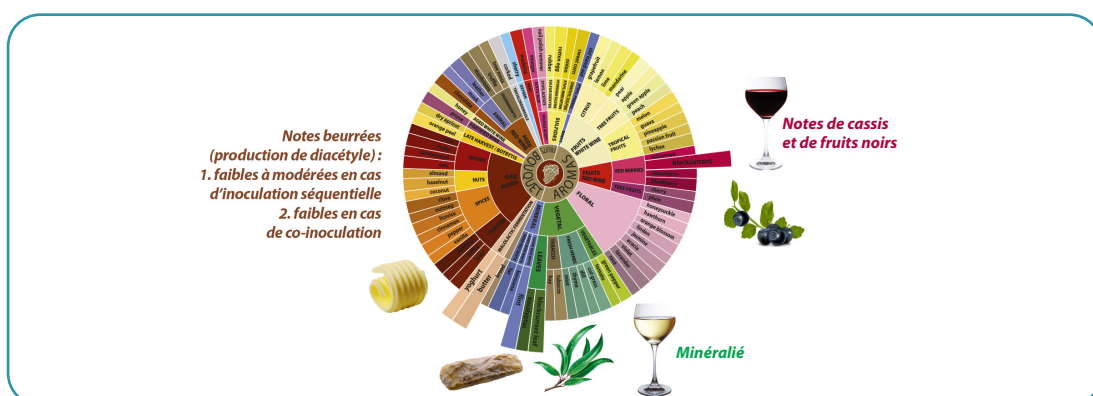
Elaborée avec notre procédé MBR™, LALVIN 31™ est capable de survivre et de se développer rapidement dans les vins ou dans les moûts et d'achever la FML dans des conditions œnologiques limitantes telles qu'un pH bas et une température basse.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN 31™ est une bactérie très efficace pour réaliser une FML dans des conditions généralement rencontrées en régions à climats froids (Pinot noir...) avec un protocole d'utilisation simplifié (inoculation directe sans aucune étape de réhydratation).

Au-delà de la bio-désacidification, LALVIN 31™ contribue au profil sensoriel du vin. LALVIN 31™ est capable de préserver les caractères variétaux des vins dotés d'une bonne structure tannique. En fermentation à basse température, l'utilisation de LALVIN 31™ donne des vins avec une intensité et une stabilité de matière colorante plus élevées.



LALVIN 31™ est un outil de bioprotection contre les *Brettanomyces* lorsqu'ensemencée le plus tôt possible pour prévenir le développement excessif de cette levure d'altération.

PROPRIÉTÉS

- Tolérance au pH : > 3,1
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % vol.
- Tolérance au SO₂ : jusqu'à 45 mg/L de SO₂ total (attention au SO₂ moléculaire à faible pH)
- Tolérance à la température : > 13°C
- Demande nutritionnelle élevée
- Bonne implantation
- Cinétique de la FML : modérée
- Faible production d'acidité volatile
- Bactérie phénols-négative (cinamol estérase négative) : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Pas de production d'amines biogènes
- Co-inoculation possible



INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Utiliser un sachet pour inoculer le volume en hL correspondant à celui indiqué sur le sachet.
Diminuer le dosage, repiquer ou effectuer des pieds-de-cuve diminue les performances de la bactérie.

Co-inoculation (pendant la FA)

1. L'ensemencement en levures

Réhydrater les levures œnologiques sélectionnées selon les instructions et ensemercer le moût. L'utilisation d'un protecteur de levures est fortement recommandée.

2. L'inoculation des bactéries

Selon le SO₂ ajouté sur la vendange :

- Sulfitage < 5 g/hL : attendre 24 heures
- Sulfitage 5-8 g/hL : attendre 48 heures

■ Inoculation directe sans réhydratation : Ouvrir le sachet et inoculer les bactéries œnologiques directement dans le moût à fermenter par le haut de la cuve ou lors d'un remontage.

■ Inoculation directe avec réhydratation : Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20 °C pour un temps maximum de 15 minutes et ajouter la suspension dans le moût à fermenter.

Recommandations :

- Assurer une répartition homogène.
- Surveiller et gérer attentivement la température, qui doit être en dessous de 30 °C lors de l'inoculation des bactéries (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27 °C lorsque la teneur de 10 % d'alcool est atteint.
- L'ajout de nutriments levuriens complexes ou organiques au premier tiers de la FA est fortement recommandé.
- Surveiller l'acide malique et l'acidité volatile.
- **Ouiller la cuve après FA.**
- Stabiliser le vin une fois la FML terminée.

Inoculation séquentielle (post FA)

Deux options

- Inoculation directe sans réhydratation : Ouvrez le sachet et inoculer les bactéries œnologiques sélectionnées directement dans le vin après la fin de la FA en haut de la cuve puis homogénéiser.
- Inoculation directe avec réhydratation : Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20 °C pour un temps maximum de 15 minutes. Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la FA.
 - Remuer délicatement afin de répartir les bactéries œnologiques en essayant de minimiser l'oxygénation.
 - Surveiller le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.
 - Stabiliser le vin une fois la FML terminée.

Recommandations :

- Vin blanc / vin rosé : de 16 à 20 °C
- Vin rouge :
 - › Si alcool < 14,5 % vol. : de 17 à 25 °C, avec une plage optimale de 18 à 22 °C
 - › Si alcool > 14,5 % vol : de 18 à 20 °C

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Bactéries œnologiques lyophilisées sous forme de poudre.
- Disponible en sachets de 2,5 g pour 2,5 hL - 25 g pour 25 hL - 250 g pour 250 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries doit être utilisé immédiatement.
- Ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4 °C et 36 mois à - 18 °C dans leur emballage d'origine scellé.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant trois semaines à température ambiante (< 25 °C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

Produit distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.
Juin 2023.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture