



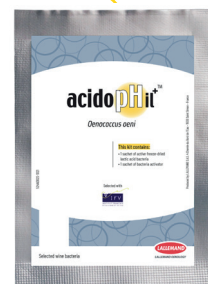
ACIDOPHIL+™

Oenococcus oeni

Une solution pour sécuriser la fermentation malolactique (FML)
dans des conditions de pH acides (pH > 3,1)
Une bactérie œnologique sélectionnée et son activateur spécifique

DESCRIPTION

Basé sur l'effet de synergie entre une bactérie œnologique sélectionnée dans la nature par l'Institut Français de la Vigne (IFV) pour ses tolérances aux pH faibles et aux acidités fortes des vins, et son activateur spécifique. ACIDOPHIL+™ permet d'achever la FML rapidement dans des conditions limitantes (pH > 3,1).



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

ACIDOPHIL+™ est une solution très efficace sur vins blancs et rosés acides (Chardonnay, Riesling, Grolleau, Colombard, Manseng, Chenin, Verdejo...) réputés difficiles quant au bon déroulement de la FML.

L'utilisation d'ACIDOPHIL+™ nécessite un protocole spécifique étudié en partenariat avec l'IFV : 3 jours de préparation sont nécessaires avant ensemencement dans le vin. ACIDOPHIL+™ acquiert alors une performance optimisée et permet, dans des conditions très difficiles, d'avoir une durée de FML réduite.

PROPRIÉTÉS

Activateur

- Sélectionné pour améliorer l'efficacité et la croissance de la souche bactérienne ACIDOPHIL+™

Souche bactérienne : *Oenococcus oeni*

- pH > 3,1
- Température FML : 16 °C (toujours < 18 °C)
- Alcool < 14 % vol.
- SO₂ < 45 mg/L de SO₂ total (faites attention au SO₂ moléculaire à faible pH)
- Faible production de diacétyl en inoculation séquentielle (lorsque les bactéries sont inoculées après la fermentation alcoolique)
- Faible production d'acidité volatile
- Bactérie cinnamoyl estérase négative : ne peut pas produire de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*

ACIDOPHIL+™

- Inoculation séquentielle
- Bonne implantation et FML rapide
- L'ajout du nutriment bactérien OPTI'MALO BLANC™ dans le vin est toujours conseillé dans les vins blancs et rosés si la teneur en azote organique est faible



INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Utilisez un sachet pour le volume en hL indiqué sur l'étiquette. Réduire le dosage préconisé ou réaliser des pieds de cuve réduira considérablement voire totalement les performances et viabilité des bactéries.

Ensemencement séquentiel (post fermentation alcoolique) pour 50 hL de vin.

Ce protocole nécessite deux étapes, une d'activation, l'autre de croissance pour une durée totale de 3 jours.

1ère étape :

- Volume de 25 L / Température = 20 °C / ± 2 jours
- Mélanger 12,5 L d'eau potable et 12,5 L de vin prêt à êtreensemencé, à 20 °C.
- Utiliser un contenant au volume adapté avec couvercle (ou chapeau).
- Diluer le contenu du sachet d'activateur dans le mélange eau/vin.
- Ajouter ensuite le contenu du sachet de bactéries œnologiques et mettre en suspension délicatement en remuant doucement.
- Maintenir la température à 20 °C. Attendre 40 à 60 heures.

2ème étape :

- Volume de 50 L / Température = 20 °C / ± 1 jour
- Après la première étape, ajouter 25 L de vin (température 20 °C) à la suspension bactérienne ACIDOPHIL+™.
- Utiliser un récipient adapté avec sas ou couvercle.
- Maintenir la température à 20 °C. Attendre 20 à 30 heures.

Inoculation du vin :

- S'assurer que la température du vin final prêt à êtreensemencé est comprise entre 16 et 18 °C.
- Pour assurer un apport adéquat de nutriments bactériens et pour aider les bactéries ACIDOPHIL+™ à survivre dans le vin à ensemencer, nous recommandons d'ajouter OPTI'MALO BLANC™ (dosage 20 g/hL calculé sur le volume final du vin).
- Inoculer ensuite cette préparation de bactéries malolactiques dans le volume final de vin (50 hL). Surveiller la dégradation de l'acide malique tous les 2 à 4 jours jusqu'à la fin de la FML.

Remarque : le respect de la plage de température entre 16 et 18 °C dans la cuve finale est très important avant d'ensemencer avec la préparation de bactéries ACIDOPHIL+™. Une température plus élevée pourrait compromettre le succès de l'inoculation. Possibilité d'augmenter la température à 20 °C lorsque la dégradation de l'acide malique a commencé pour augmenter l'activité malolactique.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

1 dose pour 50 hL

- Produit sous forme de poudre obtenue par lyophilisation.
- 1 emballage contenant 2 sachets (1 sachet d'activateur et 1 sachet de bactéries œnologiques)
- Une fois ouverts, les 2 sachets doivent être utilisés immédiatement.
- Ce produit se conserve 18 mois à 4 °C et 36 mois à -18 °C dans son emballage d'origine scellé.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant 3 semaines à température ambiante température (< 25 °C) sans perte significative de viabilité.

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, ces données ne doivent pas être considérées comme une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Février 2023.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture