



# LALVIN MCBB™



*Oenococcus oeni*

## Pour des vins blancs aux notes beurrées complexes et intenses MCBB : "Malolactic Culture Butter Bomb"



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

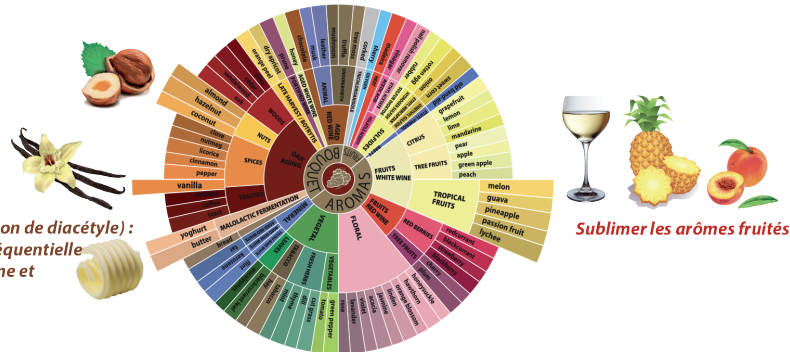
LALVIN MCBB™ a été isolée de la nature lors d'un programme européen CRAFT étudiant la diversité des bactéries lactiques des vins. Suite à une sélection approfondie, LALVIN MCBB™ a été choisie pour sa capacité à produire de fortes concentrations de diacétyle (responsable des notes beurrées) lorsqu'elle est inoculée en fin de fermentation alcoolique (FA).

Produit avec notre procédé MBR, LALVIN MCBB™ est une bactérie œnologique robuste capable de se développer rapidement et d'achever la FML en toute sécurité dans une large gamme de conditions œnologiques sur vins blancs.

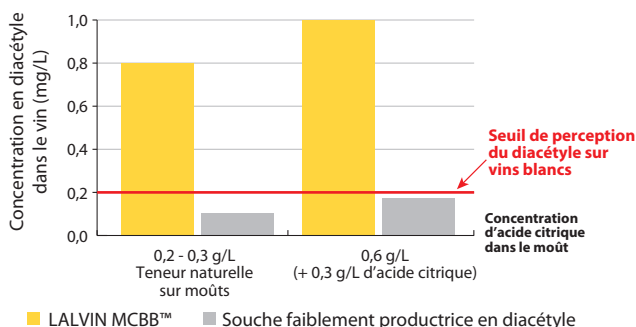


### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Au-delà de la bio-désacidification, la LALVIN MCBB™ est l'outil parfait pour produire des notes beurrées intenses, complexes et produire des vins blancs équilibrés et ce, avec un protocole d'utilisation très simple (inoculation directe sans aucune étape de réhydratation).



Production de diacétyle - Vin de Chardonnay



La production de diacétyle par le métabolisme de l'acide citrique est dépendante de la souche de bactérie utilisée. LALVIN MCBB™ a une excellente capacité à synthétiser des concentrations élevées en diacétyle.

Le maximum de production est atteint lorsque la LALVIN MCBB™ est inoculée post FA et peut être maximisée si la FML se déroule à 16-18 °C, si le pH est bas et si le contact avec les lies est réduit.



## PROPRIÉTÉS

- Tolérance au pH :  $\geq 3,2$
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15,5 %
- Tolérance au SO<sub>2</sub> : jusqu'à 60 mg/L de SO<sub>2</sub> total (attention au SO<sub>2</sub> moléculaire à pH bas)
- Tolérance à la température :  $> 14\text{ °C}$
- Cinétique de FML : modérée à rapide
- Faible production d'acidité volatile
- Pas de production d'amines biogènes
- Bactérie phénols-négative (cinnamoyl estérase négative) : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Forte demande nutritionnelle : il est hautement recommandé d'ajouter au préalable un nutriment bactérien comme OPTI'MALO BLANC™ pour réduire les déséquilibres des moûts ou vins blancs

## INSTRUCTIONS POUR USAGE OENOLOGIQUE

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 réduira les performances de la bactérie.

### 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 par le haut de la cuve ou bien lors de son remplissage.

##### ■ 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.
- Si les conditions œnologiques sont extrêmement difficiles rajouter un nutriment bactérien spécifique
- 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 : de 16 à 20 °C.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Bactéries œnologiques lyophilisées sous forme de poudre.
- Disponible en sachets de 25 g et 250 g.
- 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 ( $< 25\text{ °C}$ ) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

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. Février 2023.



LEVURES  
œnologiques



BACTÉRIES  
œnologiques



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture