

SILKA™

1-STEP®

MALOLACTIC FERMENTATION UNDER CONTROL

Oenococcus oeni

Pour des vins rouges soyeux et une fermentation malolactique sous bois



Le kit 1-STEP™ permet de préparer un ferment malolactique particulièrement efficace permettant d'induire la fermentation malolactique (FML) dans un large éventail de conditions œnologiques. Le kit est constitué d'une bactérie *Oenococcus oeni* et d'un activateur spécifique qui, durant une courte période d'acclimatation, active le métabolisme bactérien et permet un départ rapide de la FML.

DESCRIPTION

SILKA™ a été isolée dans la nature en Espagne, région de la Rioja. Elle a été sélectionnée par l'Institut de *Ciencias de la Vida y del Vino* (ICVV), grâce à un projet de recherche en 2006. Plus de 1000 isolats naturels de différentes caves ont été étudiés et SILKA 1-STEP™ a été sélectionnée pour ses propriétés sensorielles uniques en correspondance avec les profils souhaités dans les régions à climats chauds.

Elaborée avec notre procédé spécifique 1-STEP™ et mise en œuvre avec son protocole d'acclimatation rapide, SILKA 1-STEP™ possède une cinétique de FML régulière sur vins rouges et une excellente résistance aux degrés alcooliques élevés.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

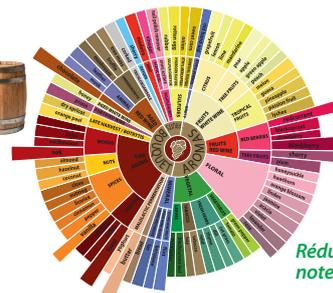
Au-delà de la bio-désacidification, SILKA 1-STEP™ est la mieux adaptée pour produire des vins rouges soyeux. SILKA 1-STEP™ impacte positivement le volume tout en diminuant l'astringence et l'amertume des vins, ce qui donne des vins rouges complexes très équilibrés, avec une belle persistance aromatique.

SILKA 1-STEP™ assouplit les tanins et convient parfaitement à la conduite de la FML en contact du bois. Les vins inoculés avec SILKA 1-STEP™ montrent une meilleure intégration du bois, une structure élégante et plus de fraîcheur aromatique. Après plusieurs mois, les vins restent fruités et frais.

FML sous bois :
Complexité et assouplissement des tanins
Structure



Notes beurrées
(production de diacétyle) :
• modérées en inoculation séquentielle
• faibles en co-inoculation



**Souplesse,
rondeur et
fruits frais**



**Réduction des
notes végétales**

SILKA 1-STEP™ est un outil de bioprotection contre les *Brettanomyces* lorsqu'inoculée le plus tôt possible pour occuper le milieu et empêcher le développement excessif de cette levure d'altération.

PROPRIÉTÉS

- Tolérance au pH : $\geq 3,3$
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Tolérance au SO₂ : jusqu'à 60 mg/L de SO₂ total (Attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : $> 15^{\circ}\text{C}$
- Cinétique de la FML : normale
- Faible production d'acidité volatile
- Bactérie phénols-négative (cinnamoyl estérase négative) : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Pas de production d'amines biogènes
- Co-inoculation ou inoculation séquentielle
- Besoin nutritionnel : modéré. Il est recommandé d'ajouter un nutriment bactérien en inoculation séquentielle.



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 fermentation alcoolique (FA))

L'activateur 1-STEP™ et les bactéries peuvent être utilisés en co-inoculation sans aucune étape d'acclimatation.

- 1A. Dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable (température entre 18 °C et 25 °C) selon le tableau ci-dessous.

1-Step™ Kit	Volume d'eau potable (L)
Pour 100 hL	10

- 1B. Ajouter le contenu du sachet de bactéries et dissoudre en remuant délicatement. Attendre 2 heures maximum.
2. Transférer immédiatement le mélange réhydraté (activateur et bactéries) dans le moût en fermentation 24 heures après levurage.
3. Vérifiez le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours, ainsi que l'acidité volatile.

Dans les cas de moûts avec une addition de sulfites >8 g/hL, il est recommandé d'utiliser le kit 1-STEP™ après la FA.

Recommandation :

Surveiller attentivement la température qui doit être inférieure à 30 °C lors de la co-inoculation des bactéries (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27 °C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.

Inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique (FA))

- 1A. Dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable (température entre 18 °C et 25 °C) selon le tableau ci-dessous.

	1A	2
1-Step™ Kit	Volume d'eau potable (L)	Volume de vin (L)
Pour 100 hL	10	10

- 1B. Ajouter le contenu du sachet de bactéries œnologiques sélectionnées et dissoudre avec soin en remuant délicatement. Attendre 20 minutes.
Ajouter à la préparation, le volume approprié de vin
2. (voir tableau ci-dessus) pH > 3,5 - SO₂ total < 45 mg/L - pas de SO₂ libre (température entre 18 et 25 °C).
Attendre de 18 à 24 heures. Si acide malique < 1,2 g/L, attendre seulement 6 à 10 heures.
3. Transférer la préculture dans le vin selon le volume indiqué sur le kit. Surveiller le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.
En cas de conditions plus difficiles, ajouter un nutriment bactérien spécifique.

Recommandations :

- 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 pour inoculation de 100 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries doit être utilisé immédiatement.
- Le sachet d'activateur et le sachet de bactéries ne doivent pas être utilisés séparément.
- 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 ŒNOLOGY

Original by culture