





## 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 SO<sub>2</sub> 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 - 100 g pour 100 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 ŒNOLOGY

Original by culture