

INOBACTER

BACTERIES

Bactéries œnologiques avec phases de ré-activation et d'acclimatation (pied de cuve).
Pour les moûts et vins à pH très bas.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'apport de bactéries sélectionnées déclenche la fermentation malolactique des vins blancs et rosés.

INOBACTER s'utilise selon un protocole en trois étapes (réactivation, pied de cuve, ensemencement de la cuverie) qui permet l'adaptation de la bactérie aux pH les plus bas.

Selon le choix du vinificateur, les bactéries peuvent être apportées sur moût, au cours de la fermentation alcoolique ou dès la fin de celle-ci.

La très grande tolérance de cette souche en conditions extrêmes garantit une parfaite efficacité sur la dégradation de l'acide malique.

CARACTERISTIQUES

- Population revivable > 1.10^9 U.F.C./g de poudre.

Souche d'*Oenococcus oeni* sélectionnée par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

- Particulièrement tolérante aux pH bas (à partir de 2,9)
- Gammes de températures optimales : 18-22°C
- Alcool jusqu'à 14 % vol
- SO_2 libre < 10 mg/L
- SO_2 total < 60 mg/L
- Faible production d'acidité volatile.
- Production limitée de diacétyle.
- Pas de production d'amines biogènes.

La souche **INOBACTER** n'a pas pour origine, et n'entre pas en contact durant tout le procédé de fabrication avec des Organismes Génétiquement Modifiés.

Chaque lot est rigoureusement contrôlé par le CIVC.

DOSE D'EMPLOI

- 0,72 g de bactérie/hL de vin soit 4 g/L de milieu de réactivation.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

INOBACTER est un kit contenant un sachet de bactéries œnologiques et un sachet d'activateur spécifique.

- Kits pour ensemencer 25 hL, 100 hL, 500 hL, 1000 hL et 2000 hL de moût ou vin.

INOBACTER doit être conservée au froid. La poudre garde ses caractéristiques au moins 30 mois après la date de production si elle est conservée à - 18°C (ce qui correspond à sa DLUO) et au moins 18 mois dans le cas d'un stockage à + 4°C.

Par contre, un sachet ouvert doit être utilisé immédiatement car la poudre lyophilisée est hygroscopique et les bactéries perdent très rapidement leur activité.

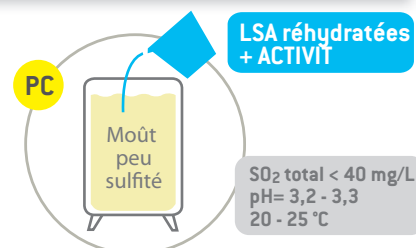
Le conditionnement dans des sachets aluminium permet de conserver les bactéries à l'abri de l'oxygène et de l'humidité.

INOBACTER

MISE EN OEUVRE ET PRECAUTION D'EMPLOI

1- Fermentation alcoolique (FA) du pied de cuve (PC)

- Utiliser du moût débourbé du 1er jour de vendange, peu sulfité et non chaptalisé, **pH=3,2 - 3,3**. Volume: au moins 3% du volume de la cuverie à inoculer.
- Ajouter 20 à 30 g/hL de Levures Sèches Actives préalablement réhydratées et 50g/hL d'ACTIVIT. Maintenir la température de fermentation entre **20 et 25°C**.



2- Réactivation des bactéries

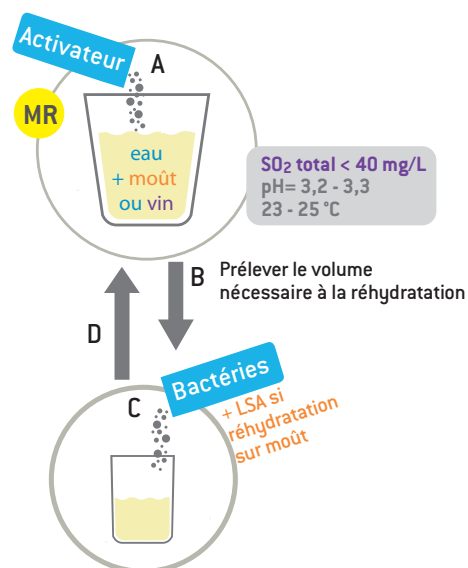
Deux techniques de réactivation sont possibles : sur moût de seconde fraction de pressurage non sulfité ou sur vin (SO₂ total < 40 mg/L).

- Préparer le **milieu de réactivation (MR)**: Diluer du moût ou du vin dans de l'eau non chlorée. Ajouter l'activateur et bien mélanger. Maintenir la température entre 23 et 25°C.

- **Réhydrater les bactéries**: Prélever le volume nécessaire de milieu de réactivation préalablement réalisé, y ajouter les bactéries. Si la réhydratation est effectuée dans du moût, ajouter des LSA (20-30g/hL).

- Incorporer ce mélange de réhydratation au volume total de réactivation et mélanger. Maintenir à **23-25°C**.

Le milieu de réactivation est prêt lorsque l'acide malique est < 1g/L (après 72h sur moût)



Kit INOBACTER	Volume total de réactivation (moût ou vin + eau)	Volume à prélever pour la réhydratation
25 hL	2,5L + 2,5L eau	1L
100 hL	10L + 10L eau	2L
500 hL	50L + 50L eau	5L
1000 hL	100L + 100L eau	10L
2000 hL	200L + 200L eau	20L

3- Pied de cuve

- Introduire le milieu de réactivation dans le pied de cuve, même si sa fermentation alcoolique n'est pas terminée.

- Maintenir la cuve ouillée à **20°C**.

- Le pied de cuve est prêt lorsque les 2/3 de l'acide malique sont consommés, soit une chute d'acidité totale de 1 à 2 g/L en H₂SO₄.

4- Ensemencement de la cuverie

- Incorporer le pied de cuve à raison de 3 à 5% dans les cuves, soit après la FA (sucres < 2 g/L), avec ou sans soutirage, soit plus précocement avant la fin de la FA.

Maintenir à **18-20°C**.

Ne jamais laisser de cuve en vidange.

Effectuer un contrôle après 3 semaines en haut et bas de cuve.

