

Culture de bactéries
pour la fermentation
malolactique des vins
rouges et blancs

Description du produit

La culture lyophilisée très concentrée Bi-Start® Vitale SK11 permet le départ rapide de la fermentation malolactique pour les vins rouges ou blancs. Produit autorisé par la législation actuellement en vigueur. Sa pureté et sa qualité sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

Origine

La culture Bi-Start® Vitale SK11 a été soigneusement sélectionnée à partir de souches d'Oenococcus oeni provenant de fermentations spontanées dans une région viticole de renommée internationale. Bi-Start® Vitale SK11 présente une capacité d'adaptation même dans les conditions d'utilisation les plus difficiles.

Le produit et son action

La souche Oenococcus oeni de Bi-Start® Vitale SK11 a été sélectionnée pour sa grande vitesse de croissance, une vitalité élevée permettant une dégradation sûre et rapide de l'acide malique.

Bi-Start® Vitale SK11 supporte des valeurs basses de pH et de température. Les hautes teneurs en alcool, typiques du climat du Sud, ont été particulièrement prises en compte lors de la sélection.

La culture Bi-Start® Vitale SK11 tolère aussi des valeurs de SO₂ utilisées généralement pour le sulfitage de la vendange ou du moût. Elle assure une fermentation malolactique sans production d'histamine et avec peu de formation d'acidité volatile.

La production de Bi-Start® Vitale SK11 comprend des étapes de stress induits, permettant d'accroître sa résistance aux situations difficiles tout en favorisant sa vitalité.

Conditionnement : Sachet-dose pour 10hl - Sachet-dose pour 50hl

Caractéristiques organoleptiques

Une fermentation malolactique améliore la structure des vins, en les rendant plus complexe, rond et harmonieux.

Bi-Start® Vitale SK11 rehausse également l'arôme variétal typique pour des vins blancs, avec des notes de fruits secs et de pêche.

Pour les vins rouges, Bi-Start® Vitale SK11 permet un assouplissement élégant du vin avec des notes confites de cerise ou de poivron mûr. Une légère note de lactée soutient l'arôme des vins blancs et des vins rouges de haute expression. La fermentation malolactique permet d'améliorer la qualité des vins, qui se présentent sans note acide gênante,

Population d'UFC (unité formant colonie) / Concentration

Le nouveau ferment Bi-Start® Vitale SK11 est très concentré avec un nombre de cellules vivantes > 1 x 10¹¹ CFU/g, offrant ainsi d'excellentes conditions de départ pour la fermentation malolactique.

Produit et avantages du procédé

- Le démarrage de la fermentation malolactique avec Bi-Start® Vitale SK11 permet d'obtenir un meilleur contrôle sur le début et la durée de la FML ainsi que sur l'impact sur l'arôme et la structure des vins rouges et vins blancs
- Suite à la FML, les vins sont plus stables au niveau microbiologique.
- Suite à la FML, les besoins en SO₂ sont réduits.
- La réduction de l'acidité donne un résultat plus équilibré.

Culture de bactéries
pour la fermentation
malolactique des vins
rouges et blancs

Condition requise pour la FML avec Bi-Start® Vitale SK11

- SO₂ libre: max. 15 mg/L (idéalement : pas de SO₂ !)
- SO₂ total: maximum de 50-60 mg / L
- pH: Le pH doit être de 3,0 ou plus (si nécessaire, ajuster le pH $\geq$ 3,0).
- Température: la température du vin doit être $\geq$ 16 °C.
- Teneur en alcool: max. 15,5% vol
- Il est judicieux de laisser le vin sur lies ou sur lies fines
- Le dioxyde de carbone, peut entraver la FML, aussi éliminer l'excès de CO₂ par agitation ou pompage prudent

Mode d'emploi

Le nouveau ferment Bi-Start® Vitale SK11 peut être utilisé sur vins rouges ou sur vins blancs. Du fait de sa concentration élevée et ses conditions de production sous stress, Bi-Start® Vitale SK11 permet un dosage moins élevé au départ, tout en obtenant de meilleurs conditions de démarrage et de déroulement de la fermentation malolactique.

La dose pour 10 hl sera diluée dans 0,2 l d'eau, et la dose pour 50 hl dans 1,0 L d'eau (à environ 20 °C).

Après 15 minutes (mélanger de temps en temps) incorporer à la cuve à traiter et mélanger rapidement. Pour améliorer l'apport en éléments nutritifs, il est recommandé d'utiliser Bactistar.

Pour obtenir un déroulement optimal de la fermentation malolactique, il est recommandé d'inoculer la cuve vers la fin de la fermentation alcoolique (sucre résiduel <4 g/l) ou immédiatement après celle-ci.

Bi-Start® Vitale SK11 est aussi utilisable en co-inoculation.

Stockage

Bi-Start® Vitale SK11 pourra être conservé dans son emballage d'origine fermé pendant 24 mois à une température < +4°C et pendant 30 mois au congélateur à -18°C. Un réchauffage court et faible lors du transport n'a pas d'effet sur l'activité du ferment.