

Description du produit

BioStart® Forte SK2® est une bactérie malolactique très concentrée pour l'inoculation simple et directe de la fermentation malolactique des vins blancs et des vins rouges.

Produit autorisé par la législation actuellement en vigueur. Contrôlé pour sa pureté et qualité par un laboratoire spécialisé.

Origine

La préparation lyophilisée de BioStart® Forte SK2® est utilisable sur les vins blancs et les vins rouges. La souche s'est distinguée positivement lors d'un « screening » scrupuleux de différentes souches de bactéries de l'espèce *Leuconostoc oenos* (type *Oenococcus oeni*). On a particulièrement distingué la très grande vivacité et le taux de croissance rapide de cette souche. L'isolement de BioStart® Forte SK2® a été réalisé à partir d'une sélection de vins en cours de fermentation malolactique spontanée. La nouvelle souche, ainsi sélectionnée, a démontré avec succès ses propriétés dans des conditions difficiles.

**Bactéries
malolactiques
pour vins rouges
et vins blancs**

Caractéristiques du produit

L'excellent potentiel de décarboxylation de l'acide malique en acide L-lactique et un profil de vitesse de croissance des bactéries idéal dans des zones de pH et de températures critiques ont constitué les critères de sélection principaux du BioStart® Forte SK2®. Grâce à une induction de stress précoce pendant la production, BioStart® Forte SK2® est particulièrement stable et augmente considérablement la sécurité d'utilisation de la souche.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins deviennent largement plus équilibrés dans leur structure générale et harmonie. Le bouquet des vins blancs est particulièrement renforcé. Pour les vins blancs, particulièrement les Pinots, des notes aromatiques de poivron, de pêche et de miel s'expriment. Il est également possible d'obtenir des nuances florales et de fruits exotiques.

Le caractère riche et chaud des vins rouges, à la suite de la fermentation malolactique, est encore plus présent et marqué. En particulier des notes de cerise, mais aussi de framboise et de fraise sont présentes en bouche. Il est très intéressant de retrouver des touches amandées complétées d'un style floral plus marqué. L'impact de l'acidité est réduit, ce qui rend les vins plus ronds et puissants.

Population d'UFC (unité formant colonie)/ Concentration

Les nouvelles préparations de BioStart® Forte SK2® sont extrêmement concentrées par leur nombre de cellules actives viables. Le contenu d'un sachet de 20 g permet l'inoculation de 10 hl de vin avec une population de bactéries viables de l'ordre de 10^{11} UFC/ ml de vin. De cette façon, BioStart® Forte SK2® est renforcée encore de façon décisive à l'avantage de la sécurité fonctionnelle.

Produit et avantages du procédé

- L'induction de la FML à l'aide du BioStart® Forte SK2® permet de mieux maîtriser le déroulement et la durée de la transformation malolactique et son impact sur les arômes et la structure du vin.
- Les vins sont plus stables sur le plan microbiologique après la FML
- Le besoin en SO₂ est moindre après la FML
- Le résultat de la réduction de l'acidité du vin est harmonieux
- Les caractères organoleptiques du vin ainsi désacidifié sont supérieurs

Condition requise pour la fermentation malolactique avec BioStart[®] Forte SK2[®]

- Taux de SO₂ libre : 15 mg/l au maximum. Solution idéale : pas de SO₂ !
- SO₂ total : 45 mg/l au maximum
- Conseille pour un déroulement optimal de la FML : inoculer soit vers la fin de la fermentation alcoolique, lorsque le sucre résiduel est inférieur à 4 g/l ou bien directement après la fermentation alcoolique.
- pH : le pH doit être de 3,0 ou supérieur (au besoin, ajuster le pH à 3,0 ou à une valeur supérieure à l'aide de « Erbslöh-Kalk »).
- Température : La température du vin doit être supérieure à 14°C.
- Degré alcoolique : il ne doit pas dépasser 14,5 % vol.
- Il est favorablement si le vin se trouve encore sur la levure saine ou au moins sur les fines lies.
- La présence du gaz carbonique peut empêcher la FML, pour cette raison disperser le gaz carbonique en agitant prudemment ou pomper dans une autre cuve.
- Le don supplémentaire du produit nutritif pour le FML BioStart[®] Nutri aide le bon déroulement de la réduction de l'acidité.

Mode d'emploi

La nouvelle souche de BioStart[®] Forte SK2[®] peut être appliquée aussi bien pour les vins blancs que les vins rouges. La sélection de la souche bactérienne, la concentration de la préparation ainsi que l'induction de stress précoce ont pour effet d'améliorer considérablement le départ en FML et le rendement de décarboxylation de l'acide malique à des dosages moindres.

Le contenu d'un paquet pour 10 hl de vin est dilué dans 0,2 l d'eau, celui pour 50 hl de vin dans 1 l d'eau (température : environ 25°C) , après 30 minutes (penser à remuer de temps en temps). Ajouter la dilution dans la cuve et agiter pour assurer une répartition homogène de la souche. Il est également possible de multiplier cette culture bactérienne en ajoutant des extraits de levures ou encore en préparant une suspension dans de l'eau stérilisée par filtration ou un mélange d'eau /moût après ébullition et ajustement à pH 4,0.

Stockage

La culture bactérienne lyophilisée BioStart[®] Forte SK2[®] se conserve longtemps. Il est possible de conserver les paquets non entamés pendant 18 mois au réfrigérateur ou pendant 30 mois à -18°C. Une légère augmentation de température pendant le transport n'a pas d'influence sur l'activité. Un stockage congelé n'est pas nécessaire !

Fabricant: Lallemand S.A., France
Distributeur: Erbslöh Geisenheim AG
Erbslöhstr. 1, D-65366 Geisenheim