

Description du produit

La formule lyophilisée très concentrée BioStart® Vitale SK11®-Starter permet le démarrage direct de la fermentation malolactique pour les vins rouges ou blancs.
Produit autorisé par la législation actuellement en vigueur. Contrôlé pour sa pureté et qualité par un laboratoire spécialisé.

Origine

La préparation lyophilisée pour les vins rouges et les blancs a été soigneusement sélectionnée à partir d'*Oenococcus oeni* en fermentation spontanée dans une région viticole de renommée internationale. BioStart® Vitale SK11® montre son succès même dans des conditions d'utilisation les plus difficiles.

**Bactéries pour la
fermentation malo-
lactique pour les
vins rouges et
blancs**

Caractéristiques du produit

La sélection d'une nouvelle souche *Oenococcus oeni* a été centrée vers les propriétés suivantes : une grande vitesse de croissance, une vitalité accrue et donc une diminution sûre et rapide de l'acide malique. Des pH et températures basses sont facilement tolérés par BioStart® Vitale SK11®. De hautes teneurs en alcool, typiques du climat du Sud, ont été particulièrement prises en compte lors de la sélection. La nouvelle culture tolère aussi des valeurs élevées de SO₂, utilisées généralement pour le soufrage de la vendange ou du moût. Elle garantit une fermentation malolactique sans formation d'histamine et une faible acidité volatile. La fabrication de BioStart® Vitale SK11® comprend des étapes de stress induits, ce qui a rendu le ferment particulièrement adapté à des situations difficiles, en favorisant sa vitalité.

Caractéristiques organoleptiques

Une fermentation malolactique améliore la structure des vins, en les rendant plus fondant et crémeux. Le nouveau ferment bactérien sélectionné souligne également l'arôme variétal typique pour des vins blancs, surtout des notes de fruits secs et de pêche. Pour les vins rouges, BioStart® Vitale SK11® permet un arrondissement élégant du caractère du vin. Des notes de confiture, cerise ou poivron mûr peuvent être très marquées. Une légère note de butyrique soutient l'arôme de vins blancs puissants et de grands rouges. La fermentation malolactique permet d'améliorer la qualité des vins, qui se présentent sans la note acide typique, comme complexe, rond et harmonieux.

Population d'UFC (unité formant colonie)/ Concentration

Le nouveau ferment BioStart® 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 BioStart® 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'acide donne un résultat plus équilibré.
- Les vins ayant subi cette procédure de réduction de l'acidité se profilent mieux au niveau organoleptique:

Condition requise pour la FML avec BioStart® Vitale SK11®

- SO₂ libre: max. 15 mg / L! Ideal: pas de SO₂!
- SO₂ total: un maximum de 50-60 mg / L!
- pH: Le pH doit être de 3,0 ou plus (si nécessaire, modifier le pH avec „Erbslöh-Kalk“ pour obtenir un pH de 3,0 ou plus).
- Température: la température du vin doit être à 16 °C ou plus.
- Teneur en alcool: max. 15,5% vol:
- Il est judicieux de laisser le vin sur lies ou au moins sur lies fines
- Le dioxyde de carbone, peut entraver la FML, ainsi éliminer l'excès de CO₂ par agitation ou par un pompage prudent
- L'ajout du nutriment spécifique pour la FML, le BioStart® Nutri facilite le bon déroulement de la fermentation malolactique

Mode d'emploi

Le nouveau ferment BioStart® Vitale SK11® peut être utilisé pour la production de vins rouges et de vins blancs. Ce produit nouveau de par sa sélection et sa concentration ainsi que l'adaptation par induction en amont au stress permettent avec un dosage de départ moins élevé, d'obtenir de bien meilleures conditions de départ et de déroulement de la fermentation malolactique. L'emballage pour 10 hl doit être dilué dans 0,2 l d'eau, alors que celui pour 50 hl dans 1,0 L (à environ 20 °C), après 15 minutes (mélanger de temps en temps) veuillez ajouter à la cuve à inoculer et mélanger rapidement. Pour améliorer l'approvisionnement en éléments nutritifs, il est recommandé d'utiliser BioStart® Nutri.

Il est recommandé d'inoculer la cuve vers la fin de la fermentation alcoolique (sucre résiduel <4 g/l) ou dès la fin de la fermentation pour obtenir un déroulement optimal de la fermentation malolactique ou immédiatement après la fermentation; BioStart® Vitale SK11® est aussi approprié pour une inoculation simultanée.

Stockage

Le ferment lyophilisé BioStart® Vitale SK11® est très stable. Vous pouvez le conserver dans son emballage d'origine fermé pendant 18 mois au frigidaire 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.

Producteur: Lallemand S.A., France
Vente: Erbslöh Geisenheim AG, Erbslöhstr. 1, 65366 Geisenheim, Allemagne