

## Raisonner le moment d'inoculation en ferments malolactiques

### ► Pourquoi ?

- De nombreux paramètres rentrent en jeu dans le déclenchement de la fermentation malolactique (FML). Choisir le moment le plus opportun pour ensemer son vin en ferments sélectionnés est un gage de réussite de la FML.
- Choisir le moment d'inoculation en bactéries lactiques permet de raisonner la FML en fonction du type de vin que l'on veut produire, mais aussi de s'adapter à ses contraintes techniques.

### Les points-clés



- **CONNAÎTRE SES RESSOURCES** : il est nécessaire de bien connaître ses ressources techniques (installations, équipement thermique, etc.) et humaines (technicité, disponibilité) avant de choisir le moment d'inoculation des ferments malolactiques. Certains process, comme la co-inoculation par exemple, demandent en effet une bonne maîtrise technique et un niveau de surveillance plus important.



- **CONNAÎTRE SON MOÛT ET SON VIN** : de nombreux paramètres jouent un rôle dans la faisabilité de la fermentation malolactique (voir fiche pratique n°7). Il est donc important de bien connaître ces différents paramètres afin d'orienter son choix vers la forme de bactérie, la souche et le moment d'inoculation les mieux adaptés.



- **CHOISIR LES BONS PARTENAIRES POUR LES BACTÉRIES**. La société Lallemand a mis en évidence des synergies entre levures et bactéries, qui peuvent apporter des gains d'ordres cinétique et organoleptique. Par ailleurs, les bactéries ayant besoin d'acides aminés pour leur métabolisme, il peut être nécessaire d'apporter des nutriments spécifiques pour faciliter le déroulement de la FML.

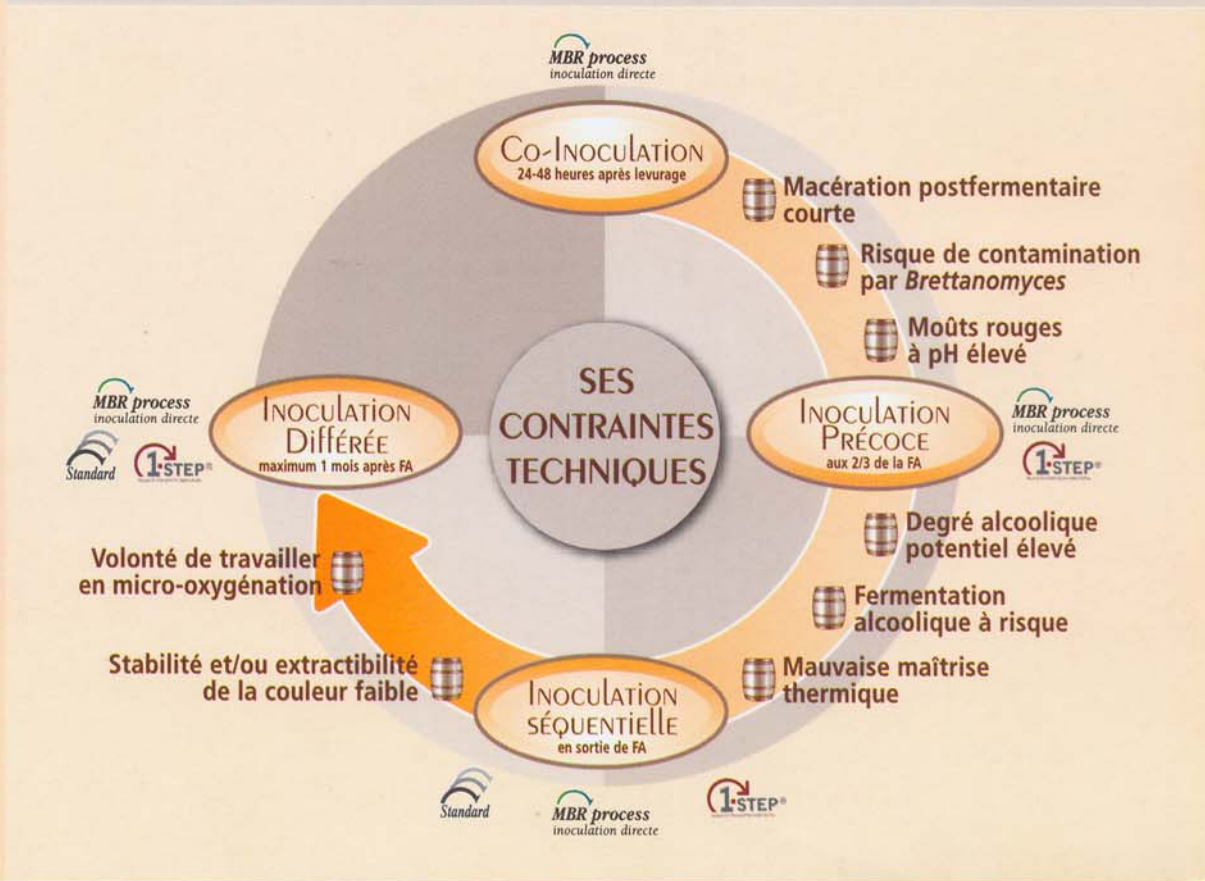
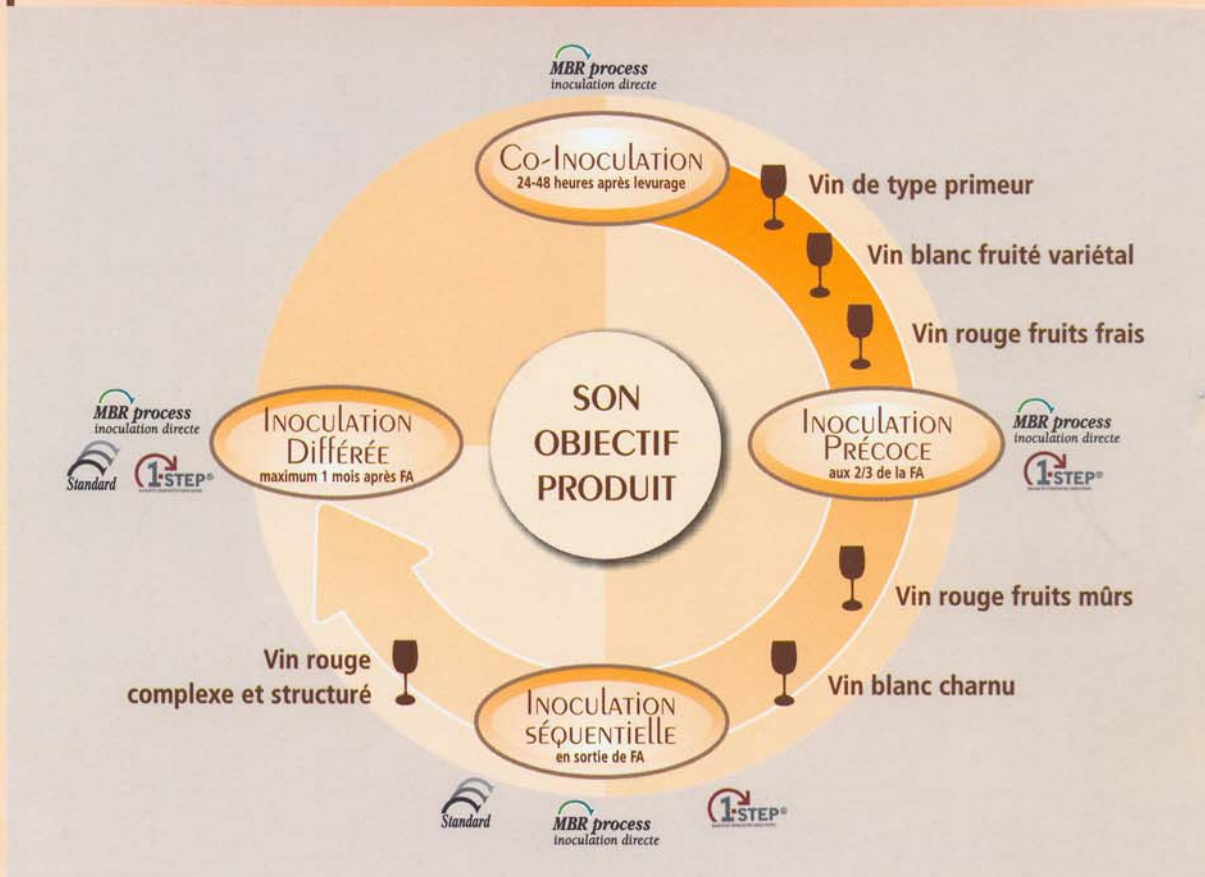


- **RESTER COHÉRENT DANS SES CHOIX** : la définition de l'objectif produit et la connaissance de ses contraintes techniques doivent faire partie de la réflexion de départ sur l'itinéraire de vinification et conditionnent le moment d'inoculation en bactéries. Si l'on veut par exemple produire un vin sur la structure et la complexité issu de macérations longues, on s'orientera plutôt vers une inoculation après la fermentation alcoolique. Mais s'il existe un risque de contamination microbiologique (pH élevé, *Brettanomyces*, etc.), on choisira plutôt une inoculation précoce, voire une co-inoculation.

# Baldinger

Max Baldinger AG Bruggacherstr. 8  
Tel. 044 806 80 80 Postfach 177  
Fax 044 806 80 85 CH-8117 Fällanden  
www.baldinger.biz

## Raisonner la FML en fonction de...



## LALLEMAND

19, rue des briquetiers  
B.P. 59  
31702 Blagnac CEDEX  
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55  
Fax: +33(0)5 62 74 55 00  
www.lallemandwine.com