LALVIN

VP41®

Oenococcus oeni

SOUCHE TRÈS TOLÉRANTE
POUR CONDITIONS EXTRÊMES
TRÈS FAIBLE PRODUCTION DE DIACÉTYLE

Bactérie œnologique sélectionnée
Un monde de solutions naturelles

MBR® process
direct inoculation

La forme MBR® des bactéries malolactiques est un procédé spécifique Lallemand qui soumet les cellules de bactéries malolactiques à divers stress biophysiques, ce qui les rend plus résistantes lors de l'inoculation directe dans le vin ou le moût. Les bactéries malolactiques qui survivent à ce procédé d'adaptation sont conditionnées sous forme MBR® : elles sont robustes et possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique (FML) fiable et en toute sécurité.

APPLICATION

LALVIN VP41® a été isolée dans une région italienne à climat chaud au cours d'un important projet de recherche européen (CRAFT) ayant pour but la sélection de souches naturelles avec des performances et des propriétés œnologiques uniques. LALVIN VP41® s'est imposée comme une souche hautement tolérante, qui peut fonctionner dans les conditions les plus difficiles de vinification, que ce soit alcool élevé ou pH très bas. C'est l'une des souches malolactiques les plus tolérantes au SO_2. Outre sa bonne résistance, LALVIN VP41® est reconnue pour sa contribution sensorielle aux arômes de fruits rouges, sa dégradation tardive et lente de l'acide citrique et sa très faible production de diacétyle.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- **Tolérance au pH: > 3.1**
- **Tolérance à l'alcool: jusqu'à 16 % vol.**
- **Tolérance au SO_2: jusqu'à 60 mg/L de SO_2 total**
- **Tolérance à la température : > 16°C**
- **Besoin nutritif faible**
- **Bonne implantation**
- **Cinétique de la MLF : Rapide**
- **Faible production d'acidité volatile**
- **Bactérie phénols-négative (cinnamoyl esterase négative) : ne produit pas des précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces***
- **Pas de production d'amines biogènes**
- **Co-inoculation recommandée**

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

En plus de son activité de désacidification biologique, LALVIN VP41® est un véritable agent de vinification, qui contribue à la complexité sensorielle et la qualité du vin :

Cette contribution sensorielle peut être améliorée et affinée par le choix approprié de la souche de levure sélectionnée et le moment d'inoculation de la bactérie œnologique sélectionnée.

Baldinger
MAX BALDINGER AG
Industrie Unterfluh Nord
Alte Bahnhofstrasse 67
CH-5464 Rümikon
www.baldinger.biz

LALLEMAND

MODE D'EMPLOI

• INOCULATION SÉQUENTIELLE (POST FERMENTATION ALCOOLIQUE)

Inoculation bactérienne : deux options

Ø Inoculation direct sans réhydratation : Ouvrez le sachet et ajouter les bactéries directement dans le vin après la fin de la fermentation alcoolique en haut de la cuve ou en vidant la cuve.

Ø Inoculation direct avec réhydratation : Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le paquet de bactéries œnologiques sélectionnées lyophilisées dans 20 fois son poids d'eau non-chloré à 20°C pour un temps maximum de 15 minutes. Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la fermentation alcoolique.

- Remuer délicatement afin de répartir les bactéries malolactiques en essayant de minimiser l'oxygénation.
- Surveiller le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.
- Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

Gamme de température recommandée :

- Vin blanc / vin rosé : de 16 à 20°C.
- Vin rouge : de 17 à 25°C.

Dans les conditions limitantes (alcool élevé > 14.5 % vol, ou pH faible < 3.1, ou SO2 élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22°C.

• CO-INOCULATION (PENDANT LA FERMENTATION ALCOOLIQUE)

1 / L'addition des levures

Réhydrater les levures sèches sélectionnées selon les instructions et de préférence en présence d'un protecteur de levures et ensemencer le moût en levures.

2 / L'addition des bactéries

Selon le SO2 ajouté sur la vendange :

- Sulfitage < 5 g/hL : attendre 24 heures.
- Sulfitage 5-8 g/hL : attendre 48 heures.

Ø Inoculation direct sans réhydratation : Ouvrez le sachet et ajouter les bactéries directement dans le moût/vin à fermenter issue du haut de la cuve (moût de vin blanc) ou lors d'un remontage (moût de vin rouge).

Ø Inoculation direct avec réhydratation : Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le paquet de bactéries œnologiques sélectionnées lyophilisées dans 20 fois son poids d'eau non-chloré à 20°C pour un temps maximum de 15 minutes et ajouter la suspension dans le moût/vin à fermenter.

- Assurer une répartition homogène.
- Surveiller et gérer attentivement la température, qui doit être en dessous de 30°C lors de l'inoculation des bactéries malolactiques (alcool <5% vol) et en dessous de 27°C lorsque le niveau de 10% d'alcool est atteint.
- L'addition de nutriments complexes ou organiques au premier 1/3 de la fermentation alcoolique est fortement recommandée.
- Surveiller l'acide malique et l'acidité volatile.
- Si la FML a lieu pendant la FA et qu'une augmentation inhabituelle d'acidité volatile est observée ajouter du Lysozyme (150-200 mg / L).
- Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

EMBALLAGE ET STOCKAGE

- Disponible en sachet de 2,5 g pour 2,5 hL — 25 g pour 25 hL — 250 g pour 250 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries malolactiques doit être utilisé immédiatement.
- Ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4°C et 36 mois à -18°C dans leur emballage d'origine scellé.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant quelques semaines à température ambiante (<25°C) sans perte significative de viabilité.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Distribué par
Max Baldinger AG - www.baldinger.biz
Alte Bahnhofstrasse 67
CH 5464 Rümikon

Lallemand SAS - BP 59 - 31702 Blagnac Cedex - France / Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 / Fax: + 33(0)5 62 74 55 00
Lallemand Oenologie : *Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins* / www.lallemandwine.com