



Bactérie œnologique sélectionnée  
Un monde de solutions naturelles

# uvaferm BETA™ Oenococcus oeni



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

## APPLICATION

Uvaferm BETA™ a été sélectionnée au cours d'un projet de recherche européen (CRAFT) ayant pour but la sélection de bactéries œnologiques robustes, capables de croître rapidement et de terminer la FML dans les conditions les plus difficiles.

Uvaferm BETA™ est conseillée et adaptée pour :

- Les vins rouges à forte structure tannique, pour renforcer les notes de fruits rouges et le volume en bouche
- Les vins blancs, pour préserver et développer l'expression fruitée
- La co-inoculation, pour préserver les notes de fruits variétaux et augmenter certains esters responsables des notes fruitées

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Tolérance au pH : > 3,2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % vol.
- Tolérance au SO<sub>2</sub> : jusqu'à 60 mg/L de SO<sub>2</sub> total (Attention au SO<sub>2</sub> moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : > 14°C
- Besoins nutritifs élevés
- Bonne implantation
- Cinétique de la FML : rapide
- Faible production d'acidité volatile
- Pas de production d'amines biogènes
- Fortement recommandée en co-inoculation
- Bactérie phénols-négative (cinnamoyl estérase négative) : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*

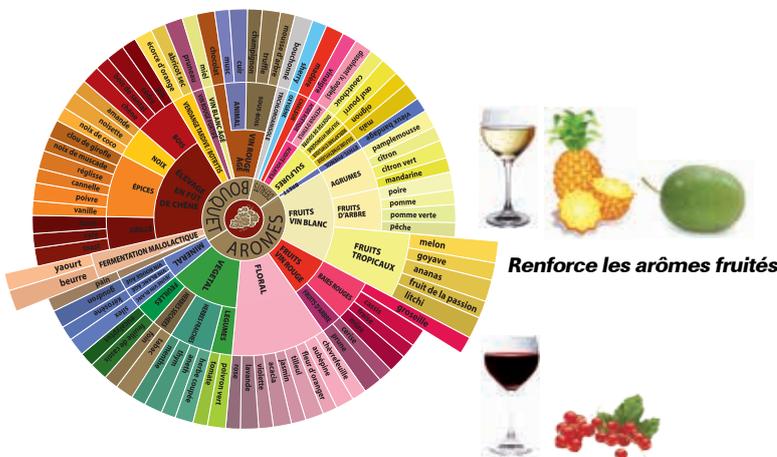
## PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

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

**Notes beurrées (production de diacétyl) :**  
• modérées à élevées en inoculation séquentielle  
• faibles en co-inoculation



**Forte teneur en butanediol :**  
augmente le volume en bouche et la sucrosité



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

uvaferm™





## MODE D'EMPLOI

**Utiliser un sachet pour inoculer le volume en hL correspondant à celui indiqué sur le sachet.**  
Diminuer le dosage, repiquer ou effectuer des pieds-de-cuve diminue les performances de la bactérie.

### Inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique (FA))

Deux options

#### **Inoculation directe sans réhydratation :**

Ouvrez le sachet et inoculer les bactéries œnologiques sélectionnées directement dans le vin après la fin de la FA en haut de la cuve, puis homogénéiser.

#### **Inoculation directe avec réhydratation :**

Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C pour un temps maximum de 15 minutes. Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la FA.

Remuer délicatement afin de répartir les bactéries en essayant de minimiser l'oxygénation. Surveiller le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.

Stabiliser le vin une fois la FML terminée.

Recommandations :

- 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 SO<sub>2</sub> élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22°C.

### Co-inoculation (pendant la FA)

#### **1/ L'ensemencement en levures**

Réhydrater les levures œnologiques sélectionnées selon les instructions et ensemercer le moût. L'utilisation d'un protecteur de levures est fortement recommandée.

#### **2/ L'inoculation des bactéries**

Selon le SO<sub>2</sub> ajouté sur la vendange :

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

#### **Inoculation directe sans réhydratation :**

Ouvrir le sachet et inoculer les bactéries œnologiques directement dans le moût à fermenter par le haut de la cuve ou lors d'un remontage.

#### **Inoculation directe avec réhydratation :**

Pour une meilleure homogénéisation, vous pouvez réhydrater le sachet de bactéries dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C pour un temps maximum de 15 minutes et ajouter la suspension dans le moût à fermenter.

Recommandations :

- Assurer une répartition homogène.
- Surveiller et gérer attentivement la température, qui doit être en dessous de 30°C lors de l'inoculation des bactéries (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27°C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.
- L'addition de nutriments levuriens complexes ou organiques au premier tiers de la FA 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) ou un dérivé de chitine ou du SO<sub>2</sub>.
- Stabiliser le vin une fois la FML terminée.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE



- Bactéries œnologiques lyophilisées sous forme de poudre.
- Disponible en sachets de 25 g pour 25 hL - 250 g pour 250 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries œnologiques 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 trois semaines à température ambiante (< 25°C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

PRODUIT DISTRIBUÉ PAR :

Octobre 2019

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.