



MLPrime™

Lactobacillus plantarum

Pour la co-inoculation

Vinification des vins rouges à pH \geq 3.4 / SO₂ Total \leq 5 g/hL

4 RAISONS primaires d'utiliser MLPrime™

1

Implanter une biomasse très active contre la contamination par les bactéries indigènes et indésirables.

2

Réaliser la FML pendant la FA sans aucun risque de production d'acidité volatile

3

Stabilisation précoce du vin pour éliminer le risque de contamination par des micro-organismes indigènes.

4

Éliminer le risque de production de « faux-goûts » et de production d'acidité volatile par la flore indigène.

Appliquer le Bio-contrôle • pour réduire le risque d'une augmentation de l'AV
• pour préserver la qualité de votre vin

APPLICATION

MLPrime™ est un nouveau concept de biomasse bactérienne lyophilisée mettant en œuvre un *Lactobacillus plantarum* puissant à haute activité malolactique et ne présentant aucun risque de production d'acidité volatile (AV).

MLPrime™ a été développée grâce à un procédé de production optimisé garantissant une activité très élevée des bactéries dès leur incorporation dans le moût en fermentation. Sa forte activité malolactique raccourcit nettement la phase de latence et peut rapidement dégrader le contenu en acide malique jusqu'à 3 g/L.

MLPrime™ est l'outil parfait pour les vinificateurs de vins rouges peu acides naturellement (pH \geq 3.4) et de teneur en SO₂ total \leq 5g/hL.

MLPrime™ est en mesure de réaliser une fermentation malolactique très rapide avant la croissance des bactéries indigènes, souvent responsables de l'augmentation de l'acidité volatile ou d'autres défauts du vin dans des conditions de pH élevé.

MLPrime™ est une bactérie œnologique *Lactobacillus plantarum* sélectionnée par Università Cattolica del Sacro Cuore à Piacenza en Italie pour ses intéressantes propriétés microbiologiques et œnologiques, adaptées aux vins rouges à pH élevé.

Utilisée correctement en co-inoculation en respectant sa fenêtre d'application, **MLPrime™** est parfaitement adaptée pour gérer la FML dans des conditions de vinification en rouge classique mettant en œuvre des macérations courtes à moyennes ou en phase liquide. Dans certains cas, selon la gestion de la macération et de l'extraction, des faibles teneurs en acide malique peuvent être libérées dans le vin à partir du marc après cessation de l'activité de **MLPrime™**. Adapter l'utilisation de **MLPrime™** et la gestion de la macération au risque potentiel de relargage d'acide malique. Pour la même raison, traiter séparément le vin de presse.

BÉNÉFICES

- Correctement utilisée en co-inoculation, **MLPrime™** garantit :
 - ▶ Une consommation très rapide de l'acide malique (entre 3 et 10 jours en fonction de la matrice de la vendange et du moût).
 - ▶ Pas de risque de production d'acidité volatile en raison de son métabolisme hétérofermentaire facultatif (ne produit pas d'acide acétique à partir du glucose et du fructose).
 - ▶ Une stabilisation précoce des vins après fermentation alcoolique car la FML est déjà achevée.
 - ▶ Pas de développement de défauts organoleptiques car la croissance de bactéries indigènes d'altération est réprimée.
 - ▶ La préservation de la qualité des vins.





BREVETÉ
Dépôt de Brevet
EP1631657

**Souche malolactique tolérante
à l'alcool pour l'élevage
des vins à pH moyen ou élevé**

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Utilisée seulement en co-inoculation (sur le moût/la vendange en fermentation 24 heures après l'ajout de levures)
- pH : ≥ 3.4
- Teneur en acide malique : ≤ 3 g/L
- Limites de température tolérée : de 20 °C à 26 °C
- Tolérance au SO₂ total : 5 g/hL (sulfitage total à l'encuvage avant l'ajout de **MLPrime**)
- Phase de latence courte cinétique de FML rapide
- Pas de production d'acidité volatile : ne produit pas d'acide acétique à partir du glucose et du fructose (souche hétérofermentaire facultative)
- Pas de production d'amines biogènes
- Bactérie phénols-négative (cinnamoyl esterase négative) : ne produit pas des précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Production de diacétyle très faible à nulle
- Bon impact sur l'intensité de la couleur du vin

Appliquée en co-inoculation, **MLPrime** favorise la production de vins rouges structurés aux notes épicées.

MISE EN ŒUVRE

EXCLUSIVEMENT EN CO-INOCULATION



MLPrime se comporte très différemment des bactéries de type *Oenococcus oeni*:

- ▶ Elle n'a pas de capacité de croissance (ne se multiplie pas dans le vin)
- ▶ Il est nécessaire de respecter le bon dosage : 250 g pour 25 hL ou 1 kg par 100 hL pour assurer le succès de la FML.
- ▶ Il est nécessaire de respecter son champ d'application en fonction de ses propriétés œnologiques décrites ci-dessus.

1/ Ensemencement en levures

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

2/ Inoculation des bactéries

Ajout de SO₂ à l'encuvage jusqu'à 5 g/hL (< 50ppm de SO₂ ajouté) : attendre 24 heures après le levurage avant d'inoculer les bactéries. Eviter des sulfitages > 5 g/hL.

- Ouvrez le sachet de bactéries œnologiques et :
 - Soit ajouter directement dans le moût à une température entre 20 °C et 26 °C.
 - Soit, pour une meilleure répartition, réhydrater rapidement les bactéries dans un mélange de moût et d'eau non-chlorée (50/50) et ajouter la suspension dans le moût en fermentation.
- Surveiller attentivement la température, entre 20 °C et 26 °C, pendant les fermentations alcoolique et malolactique. Eviter une température inférieure à 20 °C et supérieure à 26 °C.
- Effectuer un remontage régulier (chaque jour) en cas de vinification traditionnelle.
- Surveiller la dégradation de l'acide malique tous les 2 jours. La vitesse de dégradation de l'acide malique peut être très rapide après inoculation avec **MLPrime**.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en sachets pour 25 hL - 100 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 3 semaines à température ambiante (< 25 °C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

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. Lallemand garantit la qualité de ses produits à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions d'emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions d'

juin 2016

DISTRIBUÉ PAR :