



Bactérie œnologique sélectionnée
Un monde de solutions naturelles

SILKA™



Oenococcus oeni

WINE BACTERIA - BATTERI PER VINO - BACTERIA PARA VINO - WEIN BAKTERIEN



Le kit 1-STEP™ permet de préparer un ferment malolactique particulièrement efficace permettant d'induire la fermentation malolactique (FML) dans un large éventail de conditions œnologiques. Le kit est constitué d'une bactérie *Oenococcus oeni* et d'un activateur spécifique qui, durant une courte période d'acclimatation, active le métabolisme bactérien et permet un départ rapide de la FML.

APPLICATION

SILKA™ a été isolée dans La Rioja, célèbre région viticole d'Espagne. Cette sélection a débuté en 2006, en collaboration avec l'Institut des Sciences de la Vie et du Vin (ICVV - *Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino*). SILKA™ a été sélectionnée parmi 1000 souches provenant de différents domaines viticoles, puis intégralement caractérisée. SILKA™ apporte au vin des propriétés sensorielles uniques, en correspondance avec le profil souhaité dans les climats chauds. En plus de sa résistance aux degrés alcooliques élevés et une cinétique de fermentation régulière, SILKA™ impacte positivement sur le volume des vins tout en diminuant l'astringence et l'amertume. SILKA™ permet d'obtenir des vins rouges complexes très équilibrés avec une bonne longueur en bouche.

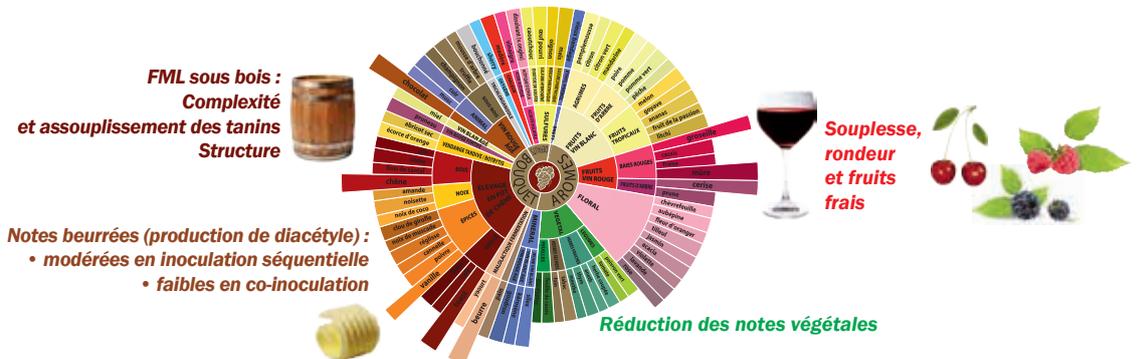
Grâce à son origine unique et son impact spécifique sur l'assouplissement des tanins, SILKA™ est parfaitement adaptée à la conduite de la FML en contact avec du bois. En comparaison avec une FML spontanée, les vins inoculés avec SILKA™ montrent une meilleure intégration du bois, une structure élégante et plus de fraîcheur aromatique. Après plusieurs mois, les vins élaborés avec SILKA™ restent frais et fruités alors que les témoins présentent des caractéristiques de fruits en surmaturité.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Tolérance au pH : $\geq 3,3$
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Tolérance au SO₂ : jusqu'à 60 mg/L de SO₂ total (Attention au SO₂ moléculaire en cas de pH bas)
- Tolérance à la température : $> 15^{\circ}\text{C}$
- Cinétique de la FML : normale
- Faible production d'acidité volatile
- Bactérie phénols-négative (cinnamoyl estérase négative) : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces*
- Pas de production d'amines biogènes
- Co-inoculation ou inoculation séquentielle
- Besoin nutritionnel : modéré. Il est recommandé d'ajouter un nutriment bactérien en inoculation séquentielle.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

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



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.





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)

1A. Mélanger et dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable (température entre 18°C et 25°C) selon le tableau ci-dessous.

	1A	2
Kit 1-STEP™	Volume d'eau potable (L)	Volume de vin (L)
Pour 100 hL	10	10

1B. Ajouter le contenu du sachet de bactéries et dissoudre en remuant délicatement. Attendre 20 minutes.

2. Ajouter à la préparation, le volume approprié de vin (voir tableau ci-dessus) pH > 3,5 - SO₂ total < 45 mg/L - pas de SO₂ libre (température entre 18 et 25°C). Attendre 18 à 24 heures. Si dosage de l'acide malique < 1,2 g/L, attendre seulement 6 à 10 heures.

3. Transférer la pré-culture dans le vin selon le volume indiqué sur le kit.

Surveiller le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.

En cas de conditions plus difficiles, ajouter un nutriment bactérien spécifique.

Recommandations :

- Vin rouge : de 17 à 25 °C.
- Dans les conditions limitantes (alcool élevé > 14,5 % vol. ou SO₂ élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22 °C.

Co-inoculation (pendant fermentation alcoolique)

Le kit 1-STEP™ peut être utilisé en co-inoculation sans acclimatation quand les conditions sont adaptées (pH > 3,4 et sulfitage de la vendange < 8 g/hL).

1A. Mélanger et dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable (température entre 18 °C et 25 °C) selon le tableau ci-dessous.

	1A
Kit 1-STEP™	Volume d'eau potable (L)
Pour 100 hL	10

1B. Ajouter le contenu du sachet de bactéries et dissoudre en remuant délicatement. Attendre 2 heures maximum.

2. Transférer le mélange réhydraté (activateur et bactéries) dans le moût en fermentation 24 heures après.

3. Vérifiez le déroulement de la FML (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours, ainsi que l'acidité volatile. Dans le cas où le moût ait un pH < 3,4 ou que l'addition de sulfites > 8 g/hL, il est recommandé d'utiliser le kit 1-STEP™ après la fermentation alcoolique.

Recommandations :

Surveiller attentivement la température qui doit être inférieure à 30°C à la co-inoculation des bactéries (alcool < 5 % vol.) et en dessous de 27°C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE



- Bactéries œnologiques sélectionnées lyophilisées sous forme de poudre.
- Disponible en sachets pour inoculation de 100 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries doit être utilisé immédiatement.
- Le sachet d'activateur et le sachet de bactéries ne doivent pas être utilisés séparément.
- 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 :

Avril 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.