



BACTILESS™

Maîtriser les bactéries d'altération

DESCRIPTION

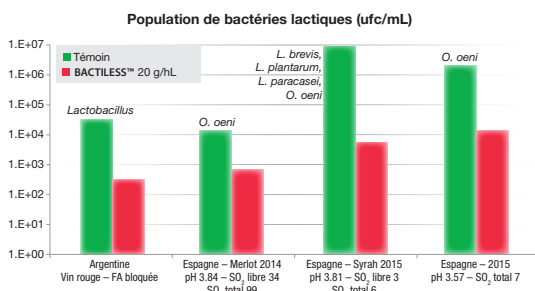
BACTILESS™ est un biopolymère 100% non-OGM et non-allergène d'origine fongique (*Aspergillus niger*) qui aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. La formulation **BACTILESS™** contribue à une réduction de la population viable de bactéries acétiques et lactiques. En dépit de son efficacité sur un large spectre d'espèces bactériennes, **BACTILESS™** n'affecte pas *Saccharomyces cerevisiae* ni le déroulé de la fermentation alcoolique. **BACTILESS™** peut contribuer à réduire la quantité de SO₂ nécessaire pour contrôler les populations bactériennes.

APPLICATION ET RÉSULTATS

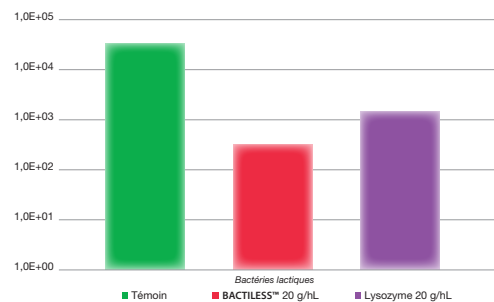
En raison de son action efficace à l'égard des bactéries lactiques et acétiques, **BACTILESS™** peut être utilisé pour :

- Contrôler la flore indigène dans les toutes premières étapes de la vinification des vins blancs, rosés et rouges (étapes pré-fermentaires et FA) :
 - limitation des risques de départ en fermentation malolactique (FML) sur moûts et vins blancs ou rosés.
 - maîtrise du départ en FML sur vins rouges (inoculation séquentielle avec une bactérie œnologique sélectionnée *Oenococcus oeni*).
- Limiter les risques de production élevée d'acidité volatile d'origine bactérienne en cas d'arrêt de fermentation.
- Stabiliser les vins après FML, en réduisant la population bactérienne d'altération.

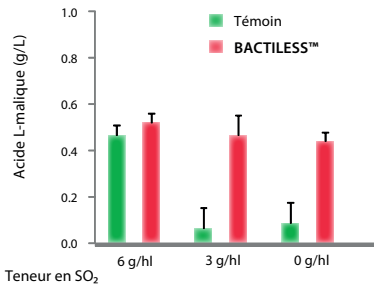
BACTILESS™ peut être employé pour réduire drastiquement la population bactérienne et pour prévenir la croissance des bactéries dans les vins notamment après la FML. Il représente une alternative intéressante au traitement par le lysozyme et/ou par d'importantes quantités de SO₂. **BACTILESS™** aide à protéger les vins des altérations dues aux bactéries lactiques et réduit leur production de métabolites tels que les amines biogènes.



Gestion des bactéries lactiques dans les vins rouges sur un essai en cave.



Gestion des bactéries lactiques sur un vin rouge Contamination par des bactéries d'altération survenue sur un vin en arrêt de FA (Malbec, Argentine, 2015)



Réduction de la population bactérienne et contrôle du départ de la FML. Ajout de 20 g/hL de **BACTILESS™** sur moût de Macabeu (vinification de base cava avec différents niveaux de SO₂). Acide malique après fermentation alcoolique (Universitat Rovira I Virgili, Espagne).

Population de bactéries acétiques :

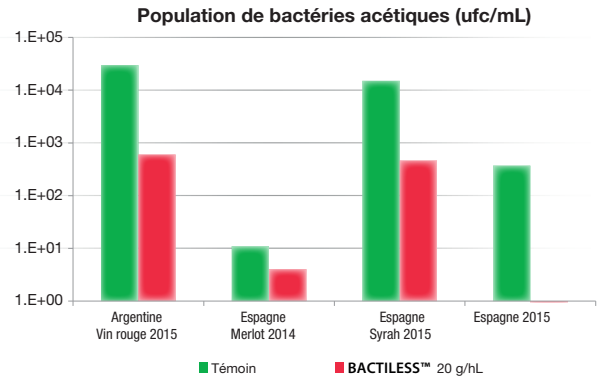
Bactiless™ est également efficace contre les bactéries acétiques en contribuant à la baisse de la population viable et en prévenant leur croissance.

Cette application peut aider à contrôler les niveaux d'acidité volatile.

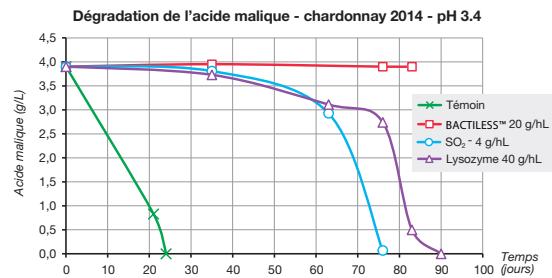
Contrôle de la FML :

Dans les vins blancs et rosés, **Bactiless™** peut aider à retarder ou à inhiber la FML quand elle n'est pas souhaitée.

Dans les vins rouges, **Bactiless™** peut être utilisé pour retarder la FML après le traitement suivi du soutirage.



Gestion des bactéries dans les vins rouges sur un essai en cave.



Essai sur un vin Chardonnay (pH = 3.4) en collaboration avec IFV : Comparaison de différents outils de stabilisation microbienne et de cinétiques de dégradation de l'acide malique en cas de vin contaminé par des bactéries lactiques.

DOSAGE ET MISE EN ŒUVRE

Dose moyenne recommandée : de 20 g/hL à 50 g/hL en cas de forte contamination.

- Pour l'ajout au moût ou au vin, mettre en suspension **BACTILESS™** dans 20 fois son poids d'eau et homogénéiser doucement en agitant. Incorporer ensuite au moût ou au vin en prenant soin d'homogénéiser complètement dans tout le volume de la cuve ou du fût.
- L'effet de **BACTILESS™** est rapide dans les quelques heures après traitement. Le temps de contact moyen recommandé dans le vin est de 5 à 10 jours pour sa sédimentation. Puis soutirer et séparer le vin traité de ses lies.

Pour plus de détails sur le dosage et la mise en œuvre, merci de contacter directement votre distributeur Lallemand.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Sac de 500 g dans un carton de 10 kg.
- Stocker dans un lieu frais et sec.
- Utiliser une fois ouvert.

Distribué par

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. Juin 2022.



LEVURES
OENOLOGIQUES



BACTÉRIES
OENOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com