

# EXTRAFLORE

## BACTERIES

Bactéries oenologiques à ensemencement direct.

**Pour la maîtrise simplifiée de la fermentation malolactique.**

### ↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

**EXTRAFLORE** est une préparation bactérienne lyophilisée qui permet d'effectuer la fermentation malolactique des vins blancs, rouges ou rosés.

**EXTRAFLORE** est un ferment malolactique robuste et simple d'utilisation et qui peut être incorporée directement au moût ou au vin sans réactivation et est adapté à la plupart des conditions rencontrées dans ces milieux.

**EXTRAFLORE** ne produit pas d'amines biogènes (absence des gènes responsables de la décarboxylation des acides aminés).

### ↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTION D'EMPLOI

Dose : 1 g/hL de moût ou de vin.

Sortir le sachet de bactéries du réfrigérateur ou du congélateur 30 minutes avant son utilisation. Remettre en suspension le contenu du sachet dans 20 fois son poids de moût/vin ou d'eau non chlorée (eau : température de 20°C). Après réhydratation, inoculer rapidement la suspension directement dans le vin ou le moût et homogénéiser.

Le succès de l'ensemencement bactérien dépend des caractéristiques du vin ou du moût :

- Alcool : tolérance jusqu'à 14 % vol.
- SO<sub>2</sub> libre : absence
- pH : > 3,15
- SO<sub>2</sub> total : < 40 mg/L
- Température : > 18°C

Pour un ensemencement par co-inoculation avec les levures :

- Choisir une levure favorable à la FML
- SO<sub>2</sub> libre: absence
- pH : > 3,25
- SO<sub>2</sub> total : < 50 mg/L
- Température: entre 18 et 26°C
- Inoculation dès les premiers points de densité perdus.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- Espèce: *Oenococcus oeni*
- Population revivifiable : > 1.10<sup>11</sup>UFC/g

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Dose pour 2,5 hL; 25 hL et 250 hL

**EXTRAFLORE** doit être conservée au froid. La poudre garde ses caractéristiques au moins 36 mois après la date de production si elle est conservée à - 18°C (ce qui correspond à sa DLUO) et au moins 18 mois dans le cas d'un stockage à + 4°C.

Par contre, un sachet ouvert doit être utilisé immédiatement car la poudre lyophilisée est hygroscopique et les bactéries perdent très rapidement leur activité.

Le conditionnement dans des sachets aluminium permet de conserver les bactéries à l'abri de l'oxygène et de l'humidité.