

ATTENTION AUX MALOS SOUS MARC !

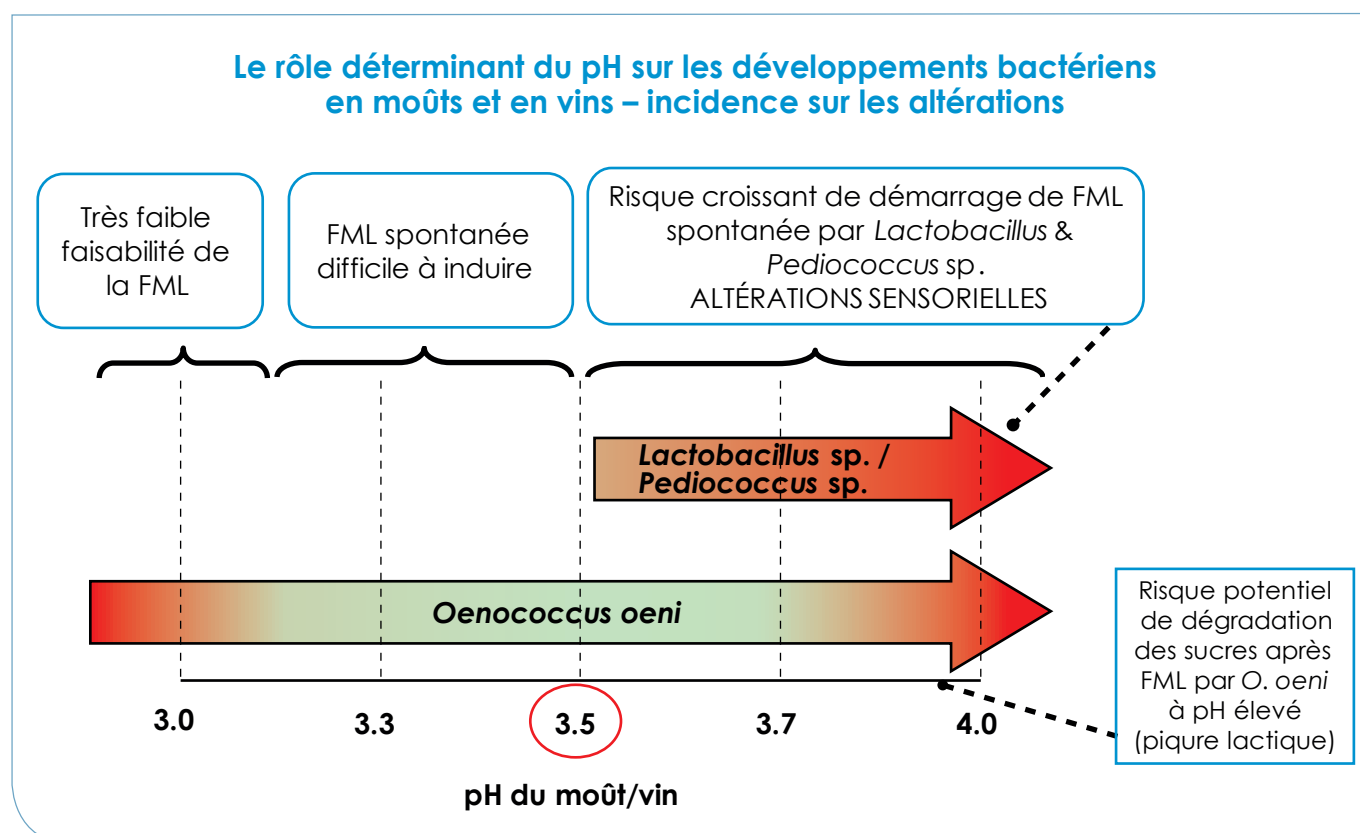
Dans notre [Flash Info](#) précédent, nous évoquions des difficultés probables de fermentations malolactiques liées à des teneurs en alcool importantes et des acides maliques faibles. Pourtant, en d'autres situations, des malos bien plus précoces s'achèvent déjà alors que les fermentations alcooliques sont encore en route. Ces malos, généralement sous marc, peuvent être sources de nombreuses altérations si elles ne sont pas maîtrisées.

LE PH MAGIQUE DE 3.5 : UN SIGNAL POUR ANTICIPER LES DANGERS !

C'est le pH de votre moût qui va déterminer le niveau de risque d'altération bactérienne que vous pourriez rencontrer, notamment en cas de malo en cours de fermentation alcoolique.

En effet, dès $\text{pH} \geq 3.5$, *O. oeni* n'est plus nécessairement la bactérie majoritaire dans un moût ou un vin et on peut observer fréquemment des populations importantes de pédiocoques ou lactobacilles « sauvages », capables de réaliser la FML mais aussi, pour de nombreuses souches, des altérations type pique lactique (production d'acide D-lactique et d'acidité volatile à partir des sucres) ou encore amines biogènes, maladie de la graisse, etc...

A noter qu'*O. oeni* n'est pas toujours un ange non plus et si le pH devient encore plus élevé, ces bactéries sont également capables de pique lactique en présence de sucres, une fois que la totalité de l'acide malique aura été consommée.



LUTTER CONTRE LES PIQUES LACTIQUES EN PRÉVENTIF

Sur un pH élevé, il sera difficile voire souvent illusoire d'imaginer éviter une malo en cours de FA. Mieux vaut dans ces cas-là provoquer soi-même la FML que l'on souhaite, la maîtriser et en contrôler les effets.

Dans cet objectif a été sélectionnée il y a plusieurs années par l'Université Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza, Italie) [ML PRIME™](#), un *Lactobacillus plantarum* hétérofermentaire facultatif, c'est-à-dire notamment inapte à consommer les sucres pour produire de l'acidité volatile, quel que soit le pH, et donc totalement incapable d'une pique lactique. Cette bactérie est en outre produite selon un procédé qui lui permet de bénéficier d'une très forte vitalité, la rendant extrêmement compétitive et rapide pour la réalisation de la FML.



On l'utilise bien sûr en co-inoculation vraie, c'est-à-dire au tout début de la fermentation alcoolique, de manière à couper l'herbe sous le pied des bactéries indigènes. En effet, [ML PRIME™](#) consomme si vite l'acide malique que les autres bactéries s'en trouveront vite dépourvues, limitant leur croissance et leurs méfaits (pique lactique notamment).

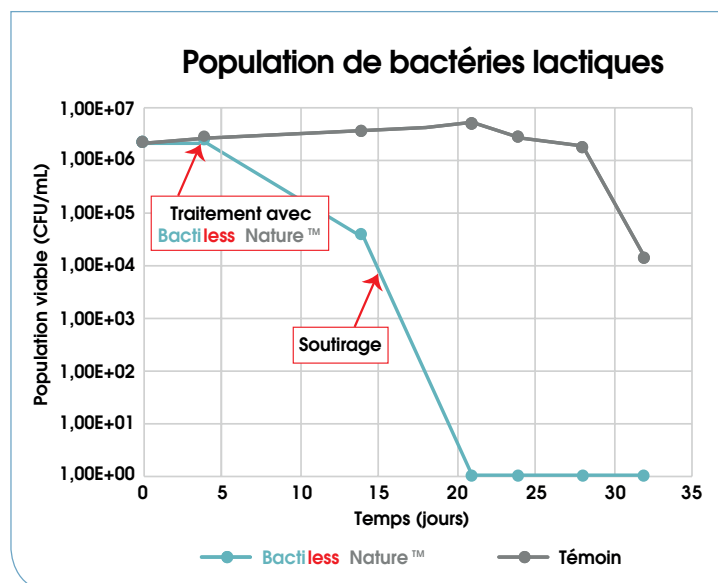
Ce phénomène est également judicieux pour se protéger des pertes d'acidités non souhaitées. En effet, les levures fermentaires classiques, et plus encore *Schizosaccharomyces pombe*, sont aptes à dégrader l'acide malique sans le transformer en un autre acide. [ML PRIME™](#) va plus vite et préserve donc l'acidité sous forme d'acide lactique.

Un autre intérêt de cette bioprotection co-fermentaire s'est également révélé pour maîtriser la microbiologie parfois délicate des macérations carboniques.

STOPPER LES ACTIVITÉS NÉFASTES APRES UNE FML PRÉCOCE

Si la malo s'est déclenchée et achevée avant qu'on ait inoculé en [ML PRIME™](#), alors le risque de pique lactique, à pH > 3.5, est bel et bien présent. Mais tout n'est pas perdu.

[BACTILESS NATURE™](#), une nouvelle formulation non allergène et non animale, à base d'un chitosane anti-bactérien, peut alors être employée, y compris en vinification BIO.



[BACTILESS NATURE™](#) diminue très fortement la charge bactérienne lactique et acétique des moûts et des vins. Employée après une FML précoce achevée sur sucres, [BACTILESS NATURE™](#) permet ainsi d'éviter les piques lactiques tout autant que des montées d'acidité volatile dues au développement de bactéries acétiques (notamment en cas de fermentation alcoolique languissante ou stoppée), sans affecter la population levurienne.

Evidemment, l'intérêt de [BACTILESS NATURE™](#) ne s'arrête pas à ces situations de FML non maîtrisée. On peut également l'employer en élevage peu sulfité pour contrôler la pression bactérienne.

Ne pas oublier de bien homogénéiser ce produit préalablement remis en suspension lors d'un remontage d'1 fois et 1/2 le volume total de moût ou de vin afin d'assurer un contact suffisant avec les microorganismes. Dose : 20 g/hL minimum, jusqu'à 50 g/hL en cas de forte contamination.

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur IOC pour en savoir plus sur ces leviers de biocontrôle.