

EXTRAFLORE CO-IN'™

BACTERIES

Bactéries lactiques œnologiques à ensemencement direct.
Obtenir des vins fruités en co-inoculation

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAFLORE CO-IN'™ est une préparation bactérienne lyophilisée qui permet d'effectuer la fermentation malolactique des moûts rouges, rosés ou blancs et qui peut être incorporée directement au moût sans réactivation.

EXTRAFLORE CO-IN'™ se révèle particulièrement adaptée pour mettre en œuvre la co-inoculation levures/bactéries, cas dans lesquels sa cinétique est l'une des plus efficaces. En outre, utilisée dans ce cadre-là, **EXTRAFLORE CO-IN'™** produit un très faible niveau de diacétyl (masque beurré/lacté) et participe à la révélation et la préservation des arômes fruités, notamment les esters. C'est sans conteste LA bactérie de la co-inoculation et des vins fruités.

↓ MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dose : 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 bactérienne avec ou sans réhydratation :

- Sans réhydratation : Ouvrir le sachet et ajouter les bactéries directement dans le moût en haut de la cuve (moût blanc/rosé) ou lors d'un remontage, de préférence sous le chapeau de marc si celui-ci s'est formé (vendange rouge).
- Avec réhydratation : Pour une meilleure homogénéisation, réhydrater le paquet de bactéries œnologiques sélectionnées dans 20 fois son poids d'eau non-chloré à 20 °C pour un temps maximum de 15 minutes. Ajouter la suspension directement dans le moût.
 - Assurer ensuite une répartition homogène des bactéries dans la masse de moût ou de raisin.
 - Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

Précautions spécifiques à la co-inoculation (en début de fermentation alcoolique) :

- Ensemencer le moût en levures œnologiques sélectionnées selon les instructions précédentes.
- pH >3.3, SO₂ total recommandé <50 mg/L. Inoculer les bactéries dès le tout début de fermentation (sans attendre de diminution de la densité). En cas de sulfitage entre 5 et 8 g/hL, différer l'inoculation de 48 h minimum après levurage.
- La température doit rester inférieure à 26 °C lorsque 10 % d'alcool sont atteints.
- Une nutrition levurienne organique plutôt que minérale est recommandée.
- Suivre la dégradation de l'acide malique et l'acidité volatile. Si la FML a lieu pendant la FA et qu'une augmentation inhabituelle d'acidité volatile est observée, stabiliser avec du lysozyme (150 - 200 mg/L), ou **Bactiless™** (20 - 50 g/hL) ou du SO₂ (1 - 2 g/hL).

↓ CARACTERISTIQUES

- Espèce : *Oenococcus oeni*.
- Population : > 1.1011UFC/g.
- Tolérance au pH : > 3.3
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 13.5 % vol.
- Tolérance au SO₂ : jusqu'à 50 mg/L de SO₂ total.
- Gamme de températures tolérées : entre 18 et 26 °C.
- En cas de conjonction de conditions difficiles, ces gammes de tolérance (pH, alcool, SO₂, température) sont plus limitées.
- Cinétique de FML : rapide.
- Production de diacétyl : très faible en co-inoculation, moyenne en inoculation séquentielle.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Pas de production d'amines biogènes.
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de phénols volatils ni ses précurseurs.
- Excellente compatibilité avec la co-inoculation.

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.