

# EXTRAFLORE COMPLEXITY™

**MBR process**  
direct inoculation

## BACTERIES

Bactéries lactiques œnologiques à ensemencement direct.

**Maîtrise de la fermentation malolactique et de la complexité sensorielle des vins**

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**EXTRAFLORE COMPLEXITY™** est une préparation bactérienne lyophilisée qui permet d'effectuer la fermentation malolactique des vins blancs, rouges ou rosés. Elle peut être incorporée au vin sans réactivation et est adapté à un grand nombre de conditions rencontrées dans ces milieux.

Avec sa contribution aux notes d'épices, d'herbes aromatiques, de fruits mûrs et de beurre frais, **EXTRAFLORE COMPLEXITY™** favorise la complexité aromatique des vins tout en mettant en valeur leur structure en bouche. Elle est particulièrement adaptée aux vins blancs présentant des arômes de fruits secs (noisette, amande...) et aux vins rouges présentant un contenu tannique de qualité.

**EXTRAFLORE COMPLEXITY™** est avant toute recommandée juste après ou en fin de fermentation alcoolique plutôt qu'en co-inoculation.

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

Dose 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 bactérienne avec ou sans réhydratation :

- **Sans réhydratation** : Ouvrir le sachet et ajouter les bactéries directement dans le moût/vin en haut de la cuve (moût blanc/rosé ou vin) 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/vin.

- Assurer ensuite une répartition homogène des bactéries dans la masse de moût/vin ou de raisin.
- Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

#### Précautions supplémentaires en cas d'utilisation en co-inoculation (en début de fermentation alcoolique) :

- Ensemencer le moût en levures œnologiques sélectionnées selon les instructions précédentes.
- pH > 3.3, SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> (1 - 2 g/hL).

### ↓ CARACTÉRISTIQUES

- Espèce : *Oenococcus oeni*.
- Population : > 1.10<sup>11</sup> UFC/g.
- Tolérance au pH : > 3.2.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14.5 % vol.
- Tolérance au SO<sub>2</sub> : jusqu'à 50 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Gamme de températures tolérées : entre 18 et 26 °C.
- En cas de conjonction de conditions difficiles, ces gammes de tolérance (pH, alcool, SO<sub>2</sub>, température) sont plus limitées.
- Cinétique de FML : rapide.
- Production de diacétyle : moyenne à forte.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Pas de production d'amines biogènes.
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de phénols volatils ni ses précurseurs.
- Compatibilité moyenne 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

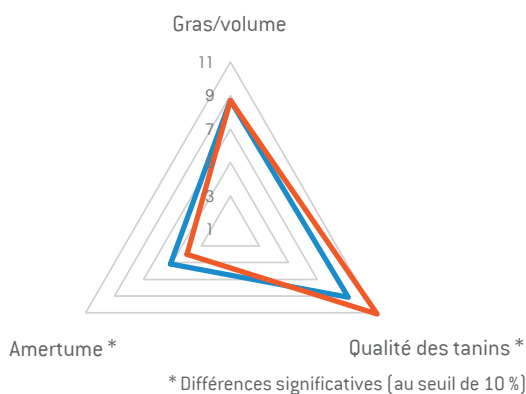
[www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)

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.

# EXTRAFLORE COMPLEXITY™

## EXTRAFLORE COMPLEXITY™ : une bactérie qui met en exergue la texture de vos vins

Merlot (Bordeaux 2018)  
 — Bactérie sélectionnée témoin — Extraflore Complexity

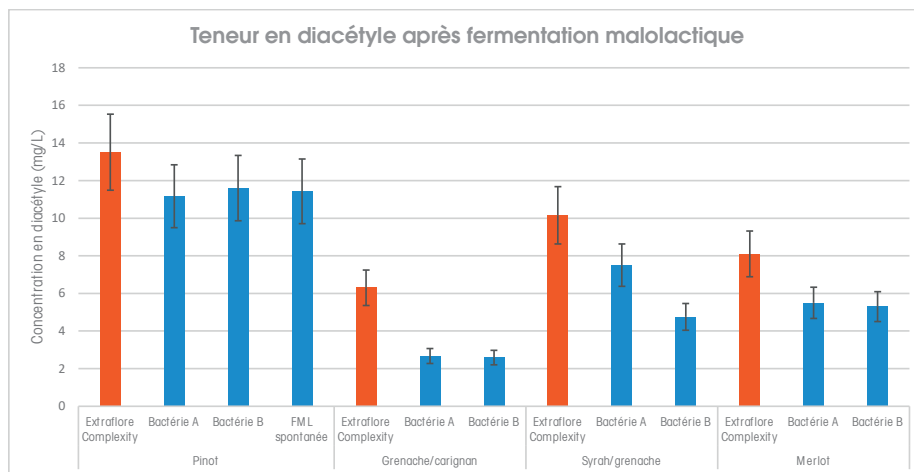


Sur ce vin rouge de Bordeaux, **EXTRAFLORE COMPLEXITY™** a permis de souligner la charpente qualitative tout en limitant l'amertume des polyphénols.

Elle est très adaptée aux vendanges présentant une bonne maturité phénolique et met en valeur ce potentiel structurant.

## EXTRAFLORE COMPLEXITY™ participe à la complexité aromatique des vins

Grâce à sa propension à contribuer de manière maîtrisée aux notes de beurre frais (par la production de diacétyle), **EXTRAFLORE COMPLEXITY™** confère de la maturité aux notes fruitées, masquant également certaines notes végétales/herbacées. Elle participe également aux notes épicées et d'aromates. En vins blancs, **EXTRAFLORE COMPLEXITY™** accentue le caractère fruits secs.



## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Doses pour 2,5, 25 et 100 hL.
- **EXTRAFLORE COMPLEXITY™** doit être conservée au froid. La poudre garde ses caractéristiques 36 mois après la date de production si elle est conservée à -18 °C (ce qui correspond à sa DLUO) et 18 mois dans le cas d'un stockage à +4 °C.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant trois semaines à température ambiante (< 25 °C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.
- En revanche, un sachet ouvert doit être utilisé immédiatement car la poudre lyophilisée est hygroscopique et les bactéries perdent très rapidement leur activité.