IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

EXTRAFLORE PURE FRUIT™

MBR process
direct inoculation

BACTERIES

Bactéries lactiques œnologiques à ensemencement direct.
Pureté des notes fruitées - Maîtrise de la fermentation malolactique en conditions difficiles.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAFLORE PURE FRUIT ™ est une bactérie œnologique sélectionnée sur vin rouge en collaboration avec le laboratoire de microbiologie de la « Direction Qualité et Développement Durable » du CIVC pour l'induction de la fermentation malolactique. Elle s'est avérée très robuste dans des conditions de vinification limitantes (alcool élevé, acidité forte ou au contraire acide malique très faible, températures basses) et est ainsi adaptée à des vins de types et d'origines très divers. Elle peut être incorporée directement au moût ou au vin sans réactivation.

Avec sa très faible production de diacétyle et sa contribution aromatique propre, **EXTRAFLORE PURE FRUIT ™** favorise la pureté du profil fruité des vins et contribue à leur rondeur.

MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dose d'emploi : Utiliser un sachet pour inoculer le volume en hL indiqué. Diminuer le dosage, repiquer ou effectuer des pieds-de-cuve diminuent 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-chlorée 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 la fermentation alcoolique) :

- Ensemencer le moût en levures œnologiques sélectionnées selon les instructions précédentes.
- SO_2 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_2 (1 - 2 g/hL).

CARACTÉRISTIQUES

- Espèce : *Oenococcus oeni*.
- Population : > 1.10^{11}UFC/g.
- Tolérance au pH : > 3,20.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % vol.
- Tolérance au SO_2 : jusqu'à 50 mg/L de SO_2 total.
- Gamme de températures tolérées : entre 15 et 27 °C.
- En cas de conjonction de conditions difficiles, ces gammes de tolérance (pH, alcool, SO_2, température) sont plus limitées.
- Cinétique de FML : très rapide.
- Production de diacétyle : très faible.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Pas de production d'amines biogènes.
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de phénols volatils ni ses précurseurs.
- Très bonne 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.

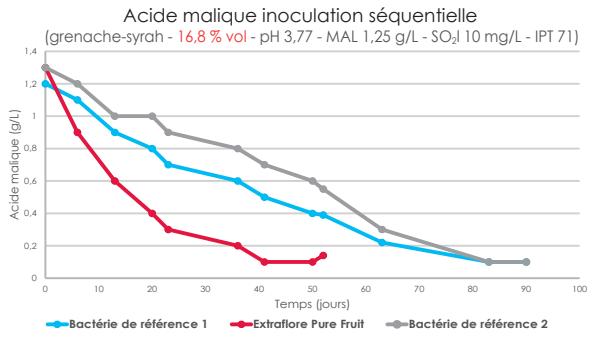
VERSION 07.04.2022

IOC
Révélons votre différence

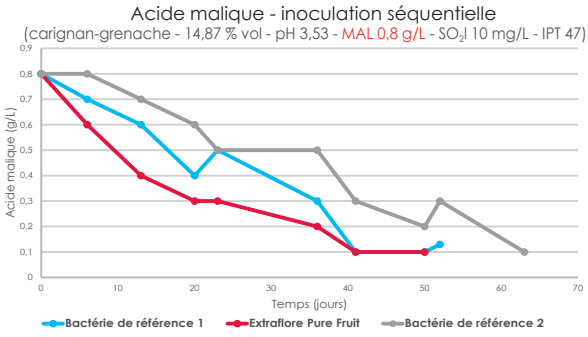
FICHE TECHNIQUE

EXTRAFLORE PURE FRUIT™

EXTRAFLORE PURE FRUIT ™, un départ facilité en fermentation malolactique, même en conditions difficiles



Sur ce vin rouge des Côtes du Rhône présentant un degré alcoolique très élevé, **EXTRAFLORE PURE FRUIT ™** a montré un démarrage immédiat de la fermentation malolactique, avec une vitesse soutenue jusqu'à son achèvement, en deux fois moins de temps que les bactéries de référence.



Dans cet autre exemple, **EXTRAFLORE PURE FRUIT ™** a fait preuve de nouveau d'une très courte phase de latence et d'une cinétique soutenue malgré une très faible teneur initiale en acide malique, situation connue pour être particulièrement défavorable au déclenchement de la fermentation malolactique.

EXTRAFLORE PURE FRUIT préserve et amplifie le caractère fruité de vos vins

Sélectionnée également pour sa très faible production de diacétyle, **EXTRAFLORE PURE FRUIT ™** contribue peu aux notes lactiques et beurrées pouvant parfois masquer les notes fruitées et la fraîcheur aromatique des vins.
En revanche, son activité enzymatique lui permet de participer au développement des esters exprimant les arômes de fruits noirs et de fruits rouges. En outre, les vins fermentés avec **EXTRAFLORE PURE FRUIT ™** sont perçus comme présentant davantage de rondeur.

EXTRAFLORE PURE FRUIT ™ : diminution (en %) des teneurs en diacétyle des vins par rapport à différentes bactéries de référence

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

• Dose pour 25 et 100 hL.

EXTRAFLORE PURE FRUIT ™ doit être conservé 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.
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.

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.

VERSION 07.04.2022