

INOFLORE

BACTERIES

Bactéries oenologiques à ensemencement direct.
Pour l'obtention de vins fruités en co-inoculation.

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

INOFLORE est une préparation bactérienne lyophilisée qui permet d'effectuer la fermentation malolactique des vins blancs, rosés ou rouges et qui peut être incorporée directement au moût sans réactivation. **INOFLORE** ne produit pas d'amines biogènes [absence des gènes responsables de la décarboxylation des acides aminés].

INOFLORE 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, **INOFLORE** produit un très faible niveau de diacétyle (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 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 ou d'eau non chlorée (eau : température de 20°C). Après réhydratation, inoculer rapidement la suspension directement dans le moût ou le vin, et homogénéiser.

Le moût ou le vin doivent respecter les caractéristiques suivantes :

- Choisir une levure favorable à la FML (surtout en co-inoculation)
- Température : entre 18 et 26°C
- pH : > 3,25
- SO₂ total : < 50-60 mg/L
- Alcool : tolérance jusque 14% vol.
- Co-inoculation : inoculation dès les premiers points de densité perdus.

↓ CARACTERISTIQUES

- Espèce: *Denococcus oeni*
- Population revivifiable : > 1.10¹¹UFC/g

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Doses pour ensemencer 2,5 hL ; 25 hL et 250 hL

INOFLORE 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.