

# MAXIFLORE SATINE™

## BACTERIES



Bactéries lactiques œnologiques à réacclimatation rapide (procédé 1-Step®).  
**Diminution de l'astringence et prévention des arômes beurrés.**

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**MAXIFLORE SATINE™** est la bactérie très robuste recommandée pour la fermentation des vins issus de forte maturité. Ses talents vont au-delà, puisqu'elle possède la capacité à ne produire qu'une très faible quantité de diacétyle. C'est ainsi que **MAXIFLORE SATINE™** permet de préserver la pureté aromatique des vins en limitant fortement la prépondérance des notes beurrées.

Sur de nombreux essais terrain, **MAXIFLORE SATINE™** a également prouvé sa propension à diminuer l'astringence et l'amertume des vins, tout en contribuant à leur volume en bouche.

Un ensemencement précoce (densité 1010 environ) est recommandé car il permet de bénéficier de la température favorable des vins et de protéger les vins rouges vis-à-vis de *Brettanomyces*, et les utilisations en co-inoculation (début de fermentation) ou en inoculation séquentielle (après fermentation alcoolique) sont également très largement mises en œuvre avec succès.

### MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

**MAXIFLORE SATINE™** est un kit comprenant :

- Une préparation de bactéries lactiques sélectionnées lyophilisées.
- Un activateur spécifique à ajouter au milieu de ré-acclimatation des bactéries.

Dose : Utiliser un kit 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 précoce (densité 1,020) ou séquentielle (après fermentation alcoolique)**

1. Dissoudre le sachet d'activateur (A) dans le volume indiqué dans le tableau ci-dessous d'eau entre 18 et 25 °C. Ajouter le contenu du sachet de bactéries (B) et le dissoudre délicatement. Attendre 20 minutes.
2. Mélanger la préparation précédente le même volume de vin/moût à pH > 3,2 et température entre 18 et 25 °C. Attendre 18 à 24 heures. En cas d'acide malique initial < 1,2 g/L, raccourcir la durée d'acclimatation : 6 à 10 heures maximum.
3. Contrôler la bonne dégradation de l'acide malique (proche de 0), notamment en cas difficile (alcool > 14.5 % vol, SO<sub>2</sub> > 45 ppm, acide malique < 1,2 g/L).
4. Incorporer cette préparation au volume total de moût/vin à inoculer. Maintenir la température entre 18 et 25 °C (22 °C maximum en cas difficile).
5. Vérifier la dégradation de l'acide malique tous les 2 à 4 jours.

• **En cas d'utilisation en co-inoculation (en début de fermentation alcoolique) :**

1. Dissoudre le contenu du sachet d'activateur (A) dans le volume indiqué dans le tableau ci-dessous d'eau entre 18° et 25 °C. Ajouter les bactéries (B) et mélanger doucement. Attendre 2 heures maximum.
2. Incorporer cette préparation au volume total de moût (pH > 3,4 – sulfitage < 8 g/hL) dès le tout début de fermentation alcoolique. Le moût doit rester à une température comprise entre 18 et 25°C.
3. Contrôler la fermentation malolactique tous les 2 - 4 jours (acides malique et lactique) et l'acidité volatile.

Milieu de ré-acclimatation	Kit 25 hL	Kit 100 hL	Kit 500 hL
Eau	2,5 L	10 L	50 L
Moût / Vin	2,5 L	10 L	50 L

### CARACTÉRISTIQUES

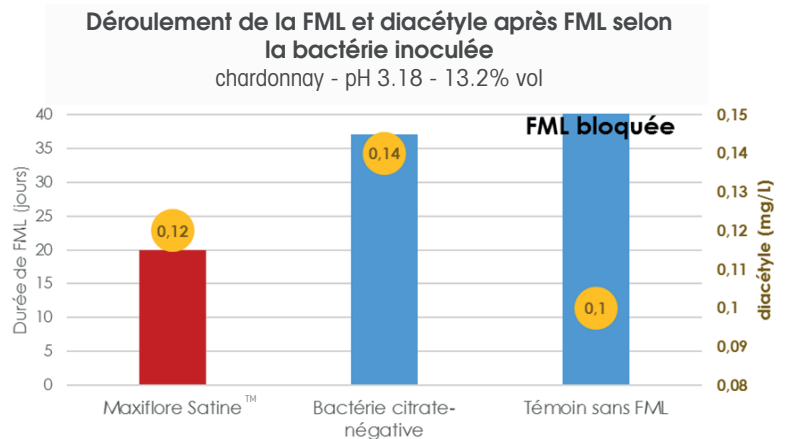
- Espèce : *Oenococcus oeni*.
- Population : > 1.10<sup>11</sup> UFC/g.
- Tolérance au pH : > 3.25
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Tolérance au SO<sub>2</sub> : jusqu'à 10 mg/L de SO<sub>2</sub> libre et 60 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Pas de production d'amines biogènes.
- 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 : très rapide.
- Production de diacétyle : tardive et limitée.
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de phénols volatils ni ses précurseurs.

# MAXIFLORE SATINE™

## MAXIFLORE SATINE™ préserve le fruité des vins vis-à-vis des notes beurrées

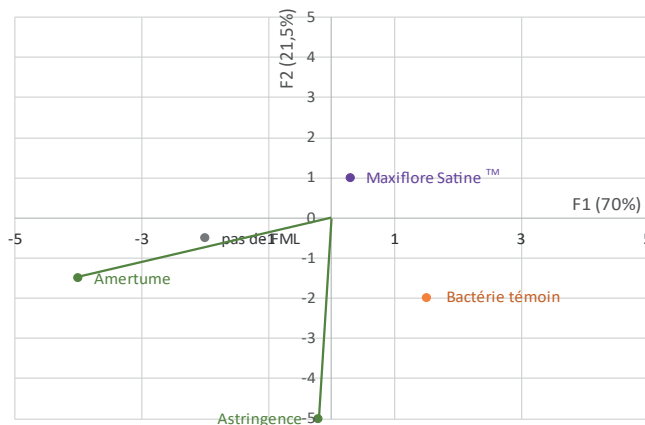
C'est en partie en dégradant l'acide citrique que les bactéries produisent le diacétyle, composé responsable de notes beurrées qui peuvent alourdir le bouquet et masquer certains arômes fruités et floraux. Mais on observe aussi que certaines bactéries ne consommant pas d'acide citrique peuvent néanmoins produire du diacétyle à partir des sucres.

MAXIFLORE SATINE™ n'utilise que très tardivement et très peu l'acide citrique ainsi que les sucres impliqués dans cette voie métabolique. Sa production de diacétyle est donc d'autant plus faible, permettant *in fine* de préserver la fraîcheur aromatique fruitée des vins.



## MAXIFLORE SATINE™ limite l'astringence et l'amertume

### Analyse sensorielle - ACP - essai sur Cabernet-Sauvignon



Une fermentation malolactique réalisée par **MAXIFLORE SATINE™** tend à diminuer les sensations d'amertume et d'astringence imputables au décalage entre maturités phénolique et technologique. Ce ferment malolactique, par ailleurs très résistant à l'éthanol, permet de rééquilibrer souplesse et structure, notamment sur les moûts et vins issus de raisins concentrés.

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Doses pour 25, 100 hL et 500 hL.

**MAXIFLORE SATINE™** 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.