



Lactic acid bacteria
selected from nature

acido pHitTM

Oenococcus oeni

Une solution pour sécuriser la fermentation malolactique en milieu acide (pH > 3,1)
Une bactérie sélectionnée et son activateur spécifique

APPLICATION

acido pHitTM est une nouvelle solution particulièrement efficace pour les vins blancs ou rosés acides (chardonnay, riesling, grolleau, colombar, manseng, chenin, verdejo. . .) connus pour leurs conditions difficiles pour la fermentation malolactique. Basée sur la synergie entre un activateur spécifique, une bactérie – sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) pour sa forte tolérance aux pH bas et à l'acidité des vins – et un protocole conçu par l'IFV, acido pHitTM permet d'achever une fermentation malolactique rapide en conditions difficiles (pH > 3,1).

Grâce aux trois jours de préparation avant l'inoculation dans le vin, la performance de la bactérie est accrue et la durée de la fermentation malolactique amplement réduite dans ces conditions œnologiques délicates.

PROPRIÉTÉ OENOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

ACTIVATEUR :

Sélectionné pour améliorer l'activation et la croissance de la bactérie acido pHitTM

SOUCHE: OENOCOCCUS OENI

- pH > 3.1
- Température du vin au moment de l'inoculation bactérienne : 16°C (toujours < 18°C)
- Tolérance Alcool : < 14% vol
- Tolérance SO₂ : < 45 mg/L de SO₂ total (faire attention au SO₂ moléculaire à bas pH).
- Production faible de diacétyle lors d'une inoculation séquentielle (lorsque la bactérie est inoculée après une fermentation alcoolique)
- Faible production d'acidité volatile
- Pas de production d'amines biogènes
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de phénols volatils ni ses précurseurs.

acido pHitTM

- Utilisation en inoculation séquentielle
- Bonne implantation et FML rapide
- L'ajout d'un nutriment bactérien, NUTRIFLORE FML, dans le vin reste toujours conseillé pour les vins blancs et rosés (à cause de la faible présence d'azote organique).



MISE EN OEUVRE

INOCULATION SÉQUENTIELLE (FERMENTATION POST-ALCOOLIQUE POUR 50 HL DE VIN)

Ce protocole nécessite deux étapes, d'activation et de croissance, sur une durée totale de 3 jours.

● 1^{ère} étape :

- Volume : 25 L / Température : 20°C / ± 2 jours
- Mélanger 12,5L d'eau potable avec 12,5L de vin prêt pour l'inoculation, à 20°C.
- Utiliser un récipient adapté, fermé, à l'abri de l'oxygène.
- Remettre en suspension le contenu du sachet d'activateur dans le mélange eau/vin.
- Ensuite, ajouter le contenu du sachet de bactéries et remettre en suspension en remuant doucement.
- Maintenir à une température de 20°C. Attendre pendant 40 à 60 heures.

● 2^{ème} étape :

- Volume : 50L / Température : 20°C / ± 1 jour
- Après la première étape, ajouter 25L de vin (à 20°C) à la bactérie **acido pHit⁺** en suspension.
- Utiliser un récipient adapté, fermé, à l'abri de l'oxygène.
- Maintenir la température de 20°C. Attendre 20 à 30 heures.

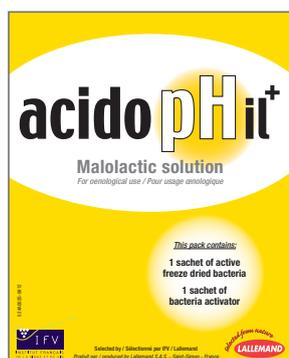
● Inoculation du vin :

- S'assurer que la température du vin prêt pour l'inoculation soit comprise entre 16 et 18°C.
- Afin d'assurer une quantité suffisante de nutriments bactériens et d'aider à la survie de la bactérie **acido pHit⁺** dans le volume de vin final, nous recommandons d'ajouter **NUTRIFLORE FML** (dosage : 20 g/hL calculé sur le volume de vin final).
- Ensuite, transférer ce pied de cuve dans le volume final de vin (50hL) avant la fin de la fermentation malolactique. Vérifier l'activité de la fermentation malolactique (la dégradation de l'acide malique) tous les deux à quatre jours.
- **Note : respecter la température comprise entre 16 et 18°C dans la cuve finale est très important avant d'inoculer avec la préparation de la bactérie acido pHit⁺**. Une température plus élevée pourrait compromettre le succès de l'inoculation. Il est possible d'augmenter la température jusqu'à 20°C lorsque la dégradation de l'acide malique a commencé, afin d'accroître l'activité malolactique.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

● 1 dose pour 50 hL

- 1 paquet contient 2 sachets (un sachet pour l'activateur, un sachet pour la bactérie).
- Une fois ouverts, les deux sachets doivent être utilisés immédiatement.
- Ce produit peut être conservé pendant 18 mois à 4°C et pendant 30 mois à -18° / - 20°C dans son emballage d'origine scellé.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et conservés pendant quelques semaines à température ambiante (<25°C / 77°F) sans aucune perte significative de viabilité. Une exposition à des températures supérieures à 30°C réduira vivement la viabilité de la bactérie **acido pHit⁺**.



L'information donnée dans ce document est vraie et précise dans la limite de nos connaissances actuelles, cependant cette fiche technique ne saurait être considérée comme une garantie implicite ou explicite, ni comme une condition de vente de ce produit.