



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES

PROTOCOLE DE TEST PRÉDICTIF EN LABORATOIRE

Pour une fermentation malolactique réussie

avec **ML Prime™** inoculé sur vins

Un test prédictif rigoureux à l'échelle du laboratoire pour déterminer le succès de l'achèvement de la fermentation malolactique avec ML Prime™, lorsqu'il est utilisé en inoculation post fermentation alcoolique dans les vins rouges et les vins blancs.

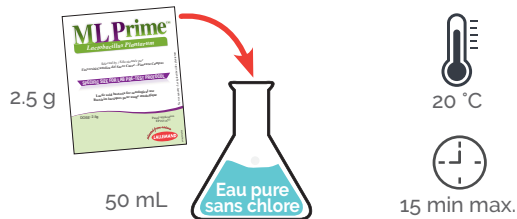
ML Prime™ est une bactérie œnologique sélectionnée (*Lactobacillus plantarum*, ou *Lactiplantibacillus plantarum* selon la nouvelle taxonomie) capable de réaliser une fermentation malolactique (FML) très rapide et complète lorsqu'elle est utilisée, dans ses paramètres œnologiques, en co-inoculation des moûts rouges (inoculation des bactéries 24 heures après le levurage).

Pour répondre aux besoins de certains vignerons, Lallemand Oenology a développé un nouveau test prédictif en laboratoire pour les nouvelles applications de ML Prime™ dans les vins.

Le test prédictif en laboratoire permet de déterminer l'efficacité de ML Prime™ pour dégrader l'acide malique lorsqu'elle est inoculée dans le vin après fermentation alcoolique.

étape
1

RÉHYDRATATION

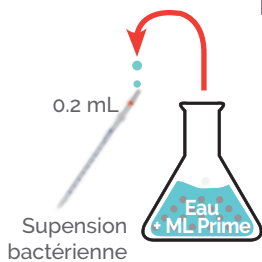


ÉTAPE 1

- Réhydrater le contenu du sachet de bactéries (sachet de 2.5 g) dans 50 mL d'eau pure sans chlore à 20 °C.
- Remuer soigneusement. La suspension doit être homogène pour que le test fonctionne efficacement.
- N'attendez pas plus de 15 minutes.

étape
2

VOLUME DE SUSPENSION BACTÉRIENNE POUR L'INOCULATION DU TEST FML



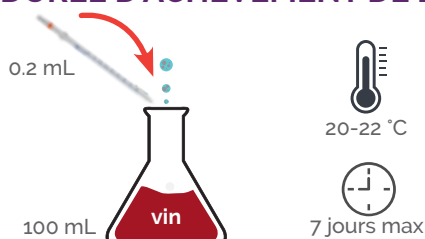
Volume de réhydratation	Volume de suspension bactérienne	Volume de vin-test
50 mL	0.2 mL	100 mL
50 mL	2 mL	1000 mL
50 mL	1.5 mL	750 mL

ÉTAPE 2

- Bien mélanger et assurer l'homogénéité de la suspension bactérienne avant de prélever le volume de bactéries pour le test prédictif.
- Pour 100 mL de vin-test, prendre 0,2 mL de suspension bactérienne. Ajuster le volume de suspension des bactéries si vous utilisez un volume de vin-test différent.
- Il est important d'utiliser le volume correct de suspension bactérienne pour garantir un ratio équivalent d'inoculation des bactéries par rapport à l'utilisation à l'échelle de la cave (10 g/hL).

étape
3

INOCULATION BACTÉRIENNE ET DURÉE D'ACHÈVEMENT DE LA FML



ÉTAPE 3

- Inoculer le volume de vin avec la dose appropriée de suspension bactérienne. Mélanger soigneusement.
- Maintenir la température à 20-22 °C pendant un maximum de sept jours.
- Vérifiez la dégradation de l'acide malique à 48 h, 72 h et, si nécessaire, au jour 7 avec une méthode enzymatique.

étape 4

RÉSULTATS DU TEST

Ce test prédictif en laboratoire est basé sur les résultats de la dégradation de l'acide malique à 48 h, 72 h et 7 jours (s'il reste encore de l'acide malique après 3 jours).

- **Le test est positif lorsque la concentration en acide malique est inférieure à 0,2 g/L.** Il peut l'être après 48 h, 72 h ou au jour 7. Il est recommandé d'utiliser ML prime™ dans ce vin à l'échelle de la cave dans les mêmes conditions de température.
- **Au-delà de 7 jours, le test est négatif si la concentration en acide malique est supérieure à 0,2 g/L.** ML Prime™, au dosage normal, ne sera pas en mesure d'achever la FML complètement dans le vin testé. Le test peut alors être répété avec une double dose de ML Prime™.



POINTS-CLEFS

Ce test doit être effectué à température ambiante (20-22°C). Si le vin qui doit être inoculé est en dessous de 20°C ou au-dessus de 22°C, effectuez l'essai à la température de votre vin car ML Prime™ est très sensible à la température. Une température plus basse ou plus élevée peut avoir un impact sur le résultat de ce test prédictif.

En cas de vin difficile (comme un pH faible, un niveau élevé de SO₂, une forte concentration d'acide lactique...), vous pouvez adapter ce test prédictif en utilisant une double dose de ML Prime™.

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits : celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur / Juin 2020.



LEVURES
CENOLOGIQUES



BACTÉRIES
CENOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



LEVURES SPÉCIFIQUES
INACTIVÉES



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Solutions biologiques visionnaires - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemand Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.

www.lallemandwine.com