



VP41®

Oenococcus oeni



Bactérie malolactique
Un monde de solutions
naturelles



La forme MBR® des bactéries malolactiques est un procédé spécifique Lallemmand qui soumet les cellules de bactéries malolactiques à divers stress biophysiques, ce qui les rend plus résistantes lors de l'inoculation directe dans le vin ou le moût. Les bactéries malolactiques qui survivent à ce procédé d'adaptation sont conditionnées sous forme MBR® : elles sont robustes et possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique (FML) fiable et en toute sécurité.



APPLICATION

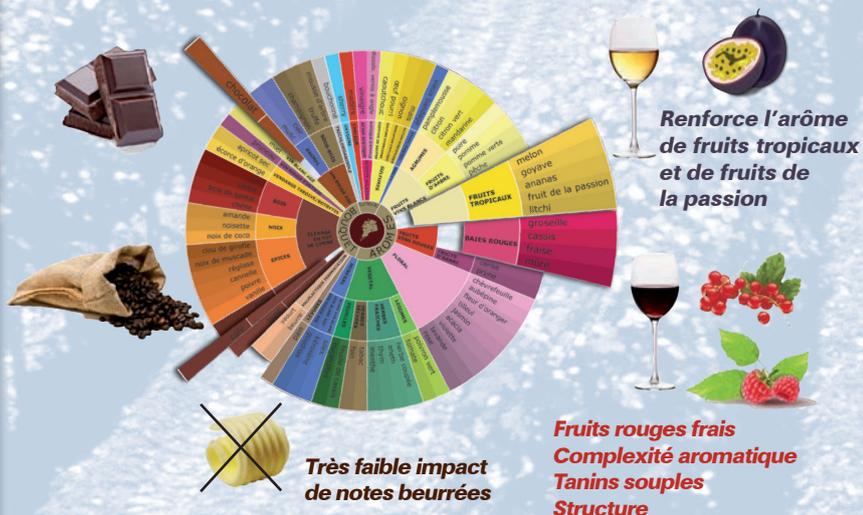
Lalvin VP41® a été isolée dans une région italienne à climat chaud au cours d'un important projet de recherche européen (CRAFT) ayant pour but la sélection de souches naturelles *Oenococcus oeni* avec des performances et des propriétés œnologiques uniques. VP41® s'est imposée comme une souche hautement tolérante, qui peut fonctionner dans les conditions les plus difficiles de vinification, que ce soit alcool élevé ou pH très bas. C'est l'une des souches malolactiques les plus tolérantes au SO₂. Outre sa bonne résistance, VP41® est reconnue pour sa contribution sensorielle aux arômes de fruits rouges, sa dégradation tardive et lente de l'acide citrique et sa très faible production de diacétyle.

PROPRIETES ENOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Tolérance au pH: > 3.1
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 16 % vol.
- Tolérance au SO₂: jusqu'à 60 mg/L de SO₂ total
- Tolérance à la température : > 16°C
- Besoin nutritif faible
- Bonne implantation
- Cinétique de la MLF : Rapide
- Faible production d'acidité volatile
- Pas de production d'amines biogènes
- Co-inoculation recommandée

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

En plus de son activité de désacidification biologique, VP41® est un véritable agent de vinification, qui contribue à la complexité sensorielle et la qualité du vin :



Cette contribution sensorielle peut être améliorée et affinée par le choix approprié de la souche de levure sélectionnée et le moment d'inoculation de la bactérie malolactique.

MODE D'EMPLOI

L'inoculation directe est possible. Pour une utilisation optimale, veuillez suivre les recommandations suivantes :

● Inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique)

- Réhydrater le sachet de bactéries malolactiques lyophilisées dans 20 fois son poids en eau non chlorée à 20 °C pendant un temps maximum de 15 minutes.
- Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la fermentation alcoolique, puis remuer délicatement afin de répartir les bactéries malolactiques en essayant de minimiser l'oxygénation.
- Surveiller l'acide malique.
- Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

Gamme de température recommandée :

- Vin blanc / vin rosé : de 16 à 20° C.
- Vin rouge : de 17 à 25° C.

Dans les conditions limitantes (alcool élevé > 14.5 % vol, ou pH faible < 3.1, ou SO₂ élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22°C. Surveiller le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.

● Co-inoculation (pendant la fermentation alcoolique)

1 / L'addition des levures

Réhydrater les levures sèches sélectionnées selon les instructions et de préférence en présence d'un protecteur de levures et ensemercer le moût en levures.

2 / L'addition des bactéries

Selon le SO₂ ajouté sur la vendange :

- Sulfitage <5 g / hL : attendre 24 heures.
- Sulfitage 5-8 g / hL : attendre 48 heures.
- Réhydrater le sachet de bactéries malolactiques lyophilisées dans 20 fois son poids en eau non chlorée à 20°C pendant un temps maximum de 15 minutes.
- Ajouter la suspension dans le moût / vin à fermenter.
- Assurer une bonne répartition homogène.
- Surveiller et gérer attentivement la température, qui doit être en dessous de 30 °C lors de l'inoculation des bactéries malolactiques (alcool <5% vol) et en dessous de 27 °C lorsque le niveau de 10% d'alcool est atteint.
- L'addition de nutriments complexes ou organiques au premier 1/3 de la fermentation alcoolique est fortement recommandée.
- Surveiller 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 ajouter du Lysozyme (150-200 mg / L).
- Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

EMBALLAGE ET STOCKAGE

- Disponible en sachet de 25 g pour 25 hL– 250 g pour 250 hL.
- Une fois ouvert, le sachet de bactéries malolactiques doit être utilisé immédiatement.
- Ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4 °C et 30 mois à -18/-20 °C dans leur emballage d'origine scellé.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant quelques semaines à température ambiante (<25°C/77 °F) sans perte significative de viabilité.

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.

Distributeur