

BACTERIA  
*Enococcus oeni*

*Selected from nature*

LALVIN  
31

MALOLACTIC  
DIRECT INOCULATION  
CULTURE

  
MBR® process



*Distribué par :*

*Produit par:*

**LALLEMAND**

19, rue des briquetiers  
B.P. 59  
31702 Blagnac CEDEX  
tel.-: +33(0)5 62 74 55 55  
fax-: +33(0)5 62 74 55 00  
[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

ADAPTÉE AUX BAS PH  
ET BASSES TEMPÉRATURES.  
MET EN ÉVIDENCE  
LA STRUCTURE TANNIQUE  
ET LE CARACTÈRE FRUITÉ  
DES VINS

#### APPLICATIONS

L31 a été sélectionnée par l'ITV France pour sa capacité à conduire une fermentation malolactique (FML) complète et régulière en conditions limitantes de bas pH et basse température. Cette bactérie contribue à obtenir des vins fruités avec une bonne structure tannique.

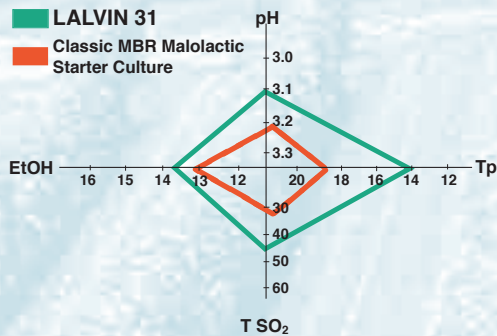
L'intensité colorante finale des vins est en partie liée à la durée de la FML. De par sa capacité à fermenter à basse température, L31 est un outil qui permet au vinificateur un meilleur contrôle de l'intensité et de la stabilité de la couleur.

Le pH bas est en général le facteur le plus limitant pour les ferments malolactiques. Dans ces conditions, les vins sont souvent déséquilibrés. Grâce à son excellent taux de survie, L31 contribue à une désacidification naturelle. Ses qualités remarquables font de Lalvin 31 un outil efficace pour contrôler la FML en particulier dans des conditions telles que celles rencontrées dans les régions septentrionales.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MIC

- Souche pure d'Oenococcus oeni
- Tolérance au pH : >3,1
- Large spectre de tolérance à la température : 13 à 24°C
- Cinétique de FML : moyenne (en conditions difficiles, un temps de latence peut être observé)
- Tolérance à l'alcool : <13,5%vol.

### COMPARAISON ENTRE LALVIN 31 ET UNE BACTÉRIE MBR CLASSIQUE DANS DES CONDITIONS DE BAS PH



### UTILISATION

Elaborée selon le procédé MBR<sup>®</sup> Lallemand, cette bactérie est préacclimatée lors de sa production, ce qui lui confère une paroi résistante aux conditions difficiles du vin et permet l'inoculation directe dans le vin après simple réhydratation.

Réhydrater simplement le contenu d'un sachet pour 25 hL dans 500 mL d'eau minérale à 20-30°C.

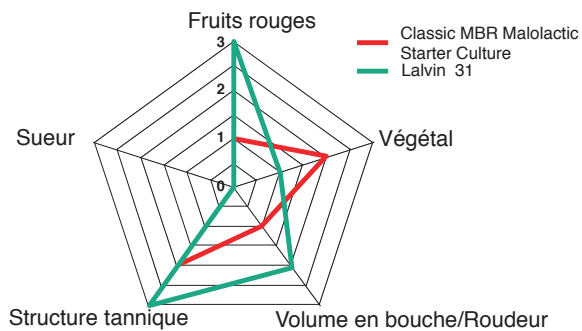
Ajouter directement la suspension dans le vin vers la fin de la fermentation alcoolique et homogénéiser.

Ce produit peut être conservé 12 mois à +4°C et 18 mois à -18°C

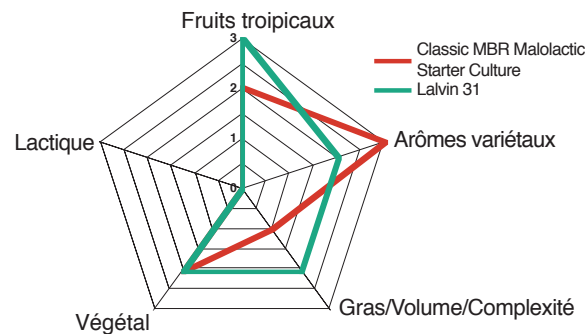
- SO<sub>2</sub> Total : <45 mg/L
- Besoins nutritifs moyens
- Faible production d'AV
- Réduction de l'acétaldéhyde, conduisant à une meilleure efficacité du SO<sub>2</sub> (diminution des besoins en SO<sub>2</sub>)
- Production d'amines biogènes : très faible

### CONTRIBUTION ORGANOLEPTIQUE DE LALVIN 31 À L'ARÔME ET À LA STRUCTURE DES VINS

#### Contribution organoleptique sur Merlot\*



#### Contribution organoleptique sur Chardonnay\*



\*Résultats internes Lallemand 98-99

### EMBALLAGE

Disponible en sachets pour ensemencement de 2,5 hL, 25 hL et 250 hL de vin

### POUR PLUS D'INFORMATION

Lallemand met à votre disposition ses différentes publications techniques: winemaking Update, Etat de l'Art, Entretiens scientifiques Lallemand et ses dernières informations sur les interactions Levure-Bactérie.

Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine. Les renseignements figurant sur nos documents sont fondés sur nos connaissances actuelles et sur le résultat d'essais effectués avec un constant souci d'objectivité. Leur adaptation à chaque cas particulier ainsi que les conséquences des circonstances spécifiques de chaque traitement n'engagent pas notre responsabilité

