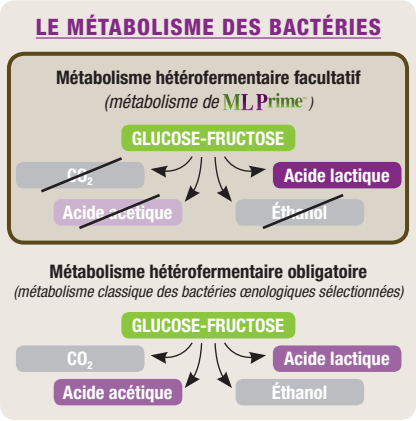
PUBLI REPORTAGE

Fermentation malolactique - Co-inoculation

Laissez vous surprendre par ML Prime™, cette bactérie œnologique qui termine la malo pendant la fermentation alcoolique sans aucun risque de montée d'acidité volatile.

Alors que le contrôle des fermentations malolactiques (FML) est de plus en plus recherché pour préserver la qualité des vins, la co-inoculation qui a largement fait ses preuves, effraie encore à tort certains vinificateurs. **Sans équivalent, un concept efficace pour réaliser une FML ultrarapide en co-inoculation et sans aucun risque, même sur des moûts sulfités.**



Comment mieux contrôler la flore bactérienne des moûts de moyenne à faible acidité (pH ≥ 3,4) lors de vinification en rouge : d'un point de vue microbiologique, la co-inoculation (inoculation des bactéries 24 heures après l'addition des levures) est une solution qui a fait ses preuves, surtout dans un contexte de réduction du sulfitage. Elle permet de contrôler la flore bactérienne qui va réaliser la fermentation malolactique et de favoriser une stabilisation rapide des vins afin de limiter le développement des contaminants indésirables. Mais derrière le terme co-inoculation se cache, à tort, la peur du risque d'une montée d'acidité volatile.

ML Prime™ - **La solution efficace à risque zéro qui fonctionne même sur des moûts sulfités :** ceci grâce à son métabolisme spécifique vis-à-vis des sucres (pas de conversion du glucose et du fructose en acide acétique), et à son activité malolactique renforcée. Unique en son genre, ML Prime™ favorise aussi un très bon maintien de la couleur et contribue à révéler la structure et la complexité des vins.

ML Prime™

Appliquer le Bio-contrôle

ML Prime™ Bactérie sélectionnée par Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza Campus en Italie

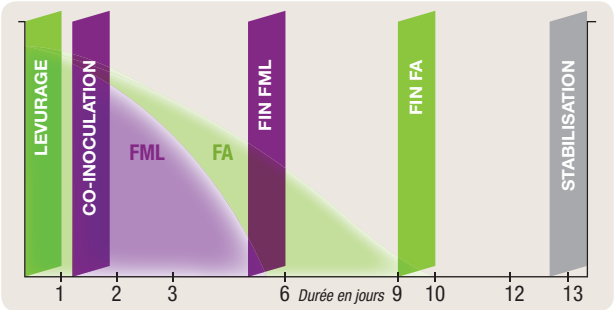
Bactérie *Lactobacillus plantarum* issue d'un process optimisé qui favorise une très forte activité malolactique dès son introduction dans les moûts, ML Prime™ permet de réaliser des FML en un temps record (entre 3 à 7 jours) au cours de la fermentation alcoolique sans aucun risque de montée d'acidité volatile.

Une stabilisation très précoce des vins est alors possible dès la fin de FA (puisque la FML est déjà terminée), afin de limiter le développement potentiel de la flore indigène contaminante et l'apparition de défauts sensoriels nuisant à la qualité des vins.

CHAMP D'APPLICATION

ML Prime™ s'utilise en co-inoculation sur :

des **vendanges/moûts sulfités** ou non **(≤ 5 g/hL)**,
des **pH ≥ 3,4**,
une teneur en **acide malique ≤ 3 g/L**,
des **températures de vinification entre 20 et 26°C.**



PATENTED
Patent application EP1631657

CONCEPT ML Prime™

Testée et approuvée sur plus de 100 000 hL, ML Prime™ est très robuste dans son champ d'application et facile d'emploi (inoculation directe sans réhydratation).