

Bactéries lactiques LALVIN ICV ICY ALTO®

Application

Fermentation malolactique

Caractéristiques

Ingrédients	Bactérie lactique active congelée <i>Oenococcus oeni</i> sp.
Aspect physique	Billes surgelées
Couleur	Blanche à beige
Odeur	Légère odeur de fermentation
Solubilité	Facilement soluble
Producteur	Lallemand
Lieu de production	France

NB : la couleur peut varier d'un batch de production à l'autre. Elle ne reflète en aucun cas l'activité fermentaire du produit.

La fiche de données sécurité est disponible sur demande auprès de votre centre œnologique ou sur www.icv.fr

Organisme de production (non OGM)

Oenococcus oeni

Bactéries lactiques sous forme de billes congelées obtenues par surgélation d'un concentrat de culture bactérienne.

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Cellules viables	> 10 ⁸ UFC/g
Coliformes	<10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Bactéries acétiques	<10 ³ UFC/g
Moisissures	<10 ³ UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 ² UFC/g

Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)

Plomb	< 2 mg / kg
Mercur	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

Conditionnement et conditions de stockage

Emballées sous film aluminisé alimentaire (résistant à -60°C), en dose pour traiter 250 hL

Dès réception, stocker l'emballage d'origine scellé dans un surgélateur à - 45°C.

Le sachet de bactéries doit être manipulé avec des gants résistants au froid tout comme les pains ensachés ou les paillettes de carboglace présents dans la boîte en polystyrène de transport. Une fois les bactéries stockées dans le surgélateur, la carboglace doit être mise dehors à l'air libre pour s'évaporer. Les sachets plastiques entourant les pains de carboglace, une fois vides, pourront être alors mis à la poubelle.

Dosage & DLUO

Dose recommandée : 1 sachet entier pour 250 hL.

DLUO : Elle est indiquée sur l'emballage. Les DLUO au conditionnement sont de :

- **12 mois si le stockage est à - 45°C (surgélateur)**
- **2 semaines si le stockage est à -18°C (congélateur)**

Suivre les recommandations et utiliser le produit avant la date limite d'utilisation optimale (DLUO) afin de ne pas devoir augmenter la dose préconisée.

La performance du produit sera optimale si les recommandations de stockage, de dosage, de mise en œuvre et la DLUO sont respectées.

Mise en œuvre

Inoculation directe sans réhydratation dans le mout ou le vin :

- Sortir le sachet du surgélateur ou congélateur juste avant son utilisation.
- Immédiatement après, ouvrir le sachet,
- Verser directement le contenu du sachet dans le mout en fermentation ou dans le vin après la fin de la fermentation alcoolique, par le haut de la cuve ou lors du remontage de cette dernière.
- Homogénéiser ensuite pour une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.

Des fiches complètes de mise en œuvre avec ICY ALTO® (en co-inoculation ou en séquentiel) sont disponibles auprès de votre centre œnologique ou sur www.icv.fr