

Ferments lactiques LALVIN ICV ELIOS 1®

Application

Fermentation malolactique

Caractéristiques

Ingrédients	Bactérie lactique lyophilisée <i>Oenococcus oeni</i> sp. Maltodextrine.
Aspect physique	Poudre
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

Bactérie lactique en poudre obtenue par lyophilisation séchage d'un concentrat de culture bactérienne

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Cellules viables	> 10 ¹¹ UFC/g
Matière sèche	> 92 %
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 ⁴ UFC/g
Moisissures	<10 ³ UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 ³ 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

Emballé et sous film aluminisé alimentaire en

- Dose pour traiter 25 hL
- ou
- Dose pour traiter 250 hL

Stocker dans l'emballage d'origine scellé dans un endroit frais et sec :

DLUO : Elle est indiquée sur l'emballage.

Les DLUO au conditionnement sont de

36 mois si le stockage est à -18°C

18 mois si conservé à 4°C

Utiliser rapidement après ouverture.

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.

Dosage

Dose recommandée : 1 g / qt ou hL.

Mise en œuvre

- Une inoculation directe sans réhydratation dans le mout ou le vin est possible. Pour inoculer ajouter directement le contenu du sachet dans le mout en fermentation ou dans le vin après la fin de la fermentation alcoolique. Homogénéiser ensuite pour une meilleure répartition des bactéries dans la cuve.
- Pour une meilleure homogénéisation nous recommandons de réhydrater le contenu du sachet dans un contenant propre et avec de l'eau non chlorée (eau minérale) à 20°C
- Le temps total de **réhydratation** (bactérie +eau) ne doit pas dépasser 15 minutes.
- Ensuite ajouter directement au mout en fermentation ou au vin en fin de fermentation alcoolique
- Procéder à une agitation de la cuve afin de mieux répartir les bactéries dans la masse liquide ou solide.

Des fiches complètes de mise en œuvre (en co-inoculation ou en séquentiel) avec ELIOS 1® sont disponibles auprès de votre centre œnologique ou sur www.icv.fr