Levain de bactéries lactiques en 1-Step®
En co-inoculation. Procédure pour 25 hL

L'ensemencement avec le levain de bactéries doit se faire 24 heures après le levurage.
Analyses préalables obligatoires : pH, SO_2 total et malique enzymatique

Si pH > 3,4 et SO_2 total < 5 g/hL

2,5 L d'eau — Activateur — 1 dose 1step® 25 hL

Attendre
2 h maximum
entre 18 et 25°C

Si 3.2 <pH < 3,4 ou SO_2 total > 5 g/hL

2,5 L d'eau — Activateur — 1 dose 1step® 25 hL

Diluer l'activateur dans **2,5 L d'eau potable** entre 18 et 25°C puis mélanger avec précaution le sachet de bactéries 1-step®

Attendre **15 minutes**
entre 18 et 25°C

Cuve de moût

2,5 L de moût
entre 18 et 25°C

20°C à 22°C pendant
18 à 24 heures
(contrôle du malique facultatif).
Temps réduit à **8 à 12 heures si malique <1,2 g/L.**

Inoculation et homogénéisation des bactéries
dans le moût d'une cuve levurée depuis 24 heures.
2 manières possibles :

Dans la cuve de délestage :
avant retour vers la cuve de macération

Dans le bac au cours d'un remontage :
en brassant l'équivalent du volume de la cuve par tous moyens adaptés

Température conforme, homogène, continue, avec contrôle du malique au moins 2 fois par semaine

Dans le cas où les paramètres analytiques sont non-conformes, mettre en œuvre les actions correctrices nécessaires et légales comme la désacidification par exemple, sur le levain **et** la cuve.

Levain de bactéries lactiques en 1-Step®
En co-inoculation. Procédure pour 25 hL

La réintroduction du levain de bactéries doit se faire 24 heures après le levurage.
Analyses préalables obligatoires : pH, SO_2 total, et malique enzymatique

Si pH > 3,4 et SO_2 total < 5 g/hL

① Mélanger et dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans **2,5 litres d'eau** potable (température entre 18°C et 25°C).

② Ajouter le contenu du sachet de bactéries et mélanger avec précaution en remuant délicatement. Attendre **2 heures maximum**.

③ Transférer le mélange réhydraté (activateur + eau +bactéries lactiques) dans le moût en fermentation **24 heures après que la levure** ait été ajoutée, soit par **délestage** (dans la cuve de délestage : avant retour vers la cuve de macération) soit par **remontage** (dans le bac au cours d'un remontage : en brassant l'équivalent du volume de la cuve par tous moyens adaptés brasser l'équivalent de la cuve par tous moyens adaptés).

④ Vérifier le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) régulièrement ainsi que l'acidité volatile.

Si 3.2 < pH > 3,4 ou SO_2 total > 5 g/hL

① Mélanger et dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans **2,5 litres d'eau** potable (température entre 18°C et 25°C).

② Ajouter le contenu du sachet de bactéries et mélanger avec précaution en remuant délicatement. Attendre **15 minutes**.

③ Mélanger avec précaution la préparation (activateur + eau + bactéries lactiques) avec **2,5 litres de moût** (pH > 3,4, température 18°C à 25°C).
Laisser ce levain s'acclimater pendant **18 à 24 heures**. Si la concentration en acide malique est < à **1,2 g /L**, réduire cette étape entre **8 et 12 heures**.

④ Transférer le levain (activateur eau + bactéries lactiques+ moût) dans le moût en fermentation, **24 heures après que la levure** ait été ajoutée, soit par **délestage** (dans la cuve de délestage : avant retour vers la cuve de macération) soit par **remontage** (dans le bac au cours d'un remontage : en brassant l'équivalent du volume de la cuve par tous moyens adaptés brasser l'équivalent de la cuve par tous moyens adaptés).

⑤ Vérifier le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) régulièrement ainsi que l'acidité volatile.

Gamme de température recommandée
Surveiller attentivement la température qui doit être inférieure à 30 °C lors de la co-inoculation des bactéries lactiques (alcool < 5% vol) et en dessous de 27°C lorsque le niveau de 10 % d'alcool est atteint.

Dans le cas où les paramètres analytiques sont non-conformes, mettre en œuvre les actions correctrices nécessaires et légales comme la désacidification par exemple, sur le levain **et** la cuve.