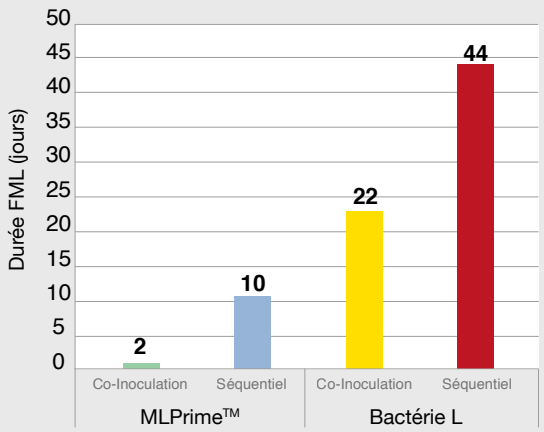
GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Bactéries

MLPrime™

Pour une malo express !

Pouvoir présenter ses vins rapidement sur les marchés, avec des profils micro-biologiques et gustatifs maîtrisés, est un véritable atout concurrentiel.
Certains vins rouges méditerranéens présentent des pH élevés et de forts degrés potentiels (>14%v/v) ce qui rend les fermentations malolactiques (FML) parfois plus compliquées et les expose davantage à des contaminations indigènes et aux déviations gustatives qui en résultent.
Pour répondre à ces matrices particulières, le Groupe ICV propose un nouveau ferment lactique issu de la R&D Lallemand : MLPrime™.



Pourquoi utiliser MLPrime™ ?

- **Pour sécuriser vos FML**

> En particulier quand les risques microbiologiques sont élevés : déviations sensorielles et/ou FML difficiles à démarrer sur des **vins rouges traditionnels** des zones méditerranéennes.

> Avec MLPrime™ : **dégradation très rapide**, régulière et complète (2 à 8 jours) **de l'acide malique** dès son introduction. La FML est terminée dans la majorité des cas avant la fin de la FA, quand la bactérie est co-inoculée.

> Limitation du développement d'autres microorganismes d'altération (bactéries type Lactobacilles ou Pédiocoques, levures type *Pichia* ou *Brettanomyces*) grâce à l'activité fermentaire de MLPrime™ et parce qu'elle permet une addition très précoce de SO_2, une fois la malo terminée.

- **Pour ses faibles niveaux d'acidité volatile,** produits même en cas d'arrêt de FA ou de fermentations languissantes.

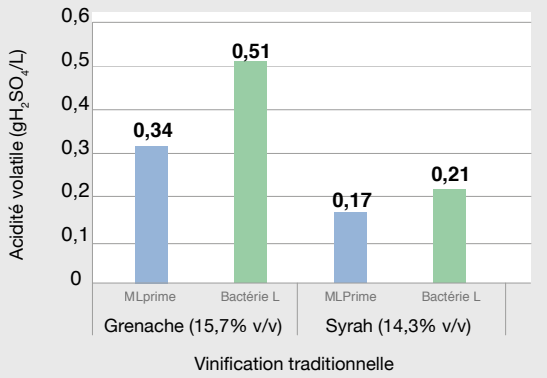
> En effet, MLPrime™ est une bactérie de l'espèce *Lactobacillus plantarum*, hétérofermentaire facultative. Cela signifie que, dans les conditions œnologiques, elle n'a pas la capacité à produire de l'acide acétique à partir des sucres présents dans les moûts ou les vins.

- **MLPrime™ est un outil pertinent pour gérer la FML des vins rouges traditionnels :**

> Lors de **macérations longues** sur des forts degrés : ensemencement en co-inoculation ou sous marc. La rapidité de la FML permet de gérer au mieux ses macérations, sans risques d'apparition d'acidité volatile.

> Dans les situations où des **FML intempestives** s'enclencheraient pendant les FA : MLPrime™, en co-inoculation, consomme l'acide malique avant que les bactéries indigènes n'aient pu se développer.

> Lors de **reprises de FA**, inoculer avec MLPrime™ pour éliminer l'acide malique résiduel pendant la mise **en route du protocole de reprise de FA** élimine le risque de malo sur sucres.
Le risque de montée d'acidité volatile est plus faible. Résultat : un confort de travail et moins de stress pour le vinificateur.



MLPrime™

- **Pour présenter des vins conformes rapidement à vos acheteurs**

> Impact sensoriel régulier, notamment sur raisins haut de gamme, à forte maturité, avec des **notes fruits mûrs, d'intensité aromatique** et tannique en milieu de bouche plus marquées.

> De par sa rapidité, MLPrime™ permet une mise à disposition précoce des vins, pour les assemblages, les élevages, les stabilisations ou les mises en marché.

> Correctement implantée, MLPrime™ ne produit pas d'amines biogènes.

> Lorsqu'elle est utilisée en co-inoculation, MLPrime™ ne produit pas de diacétyle (responsable de sensations beurrées).

> MLPrime™ est «phénol négative» : elle ne synthétise pas d'acide p-coumarique, précurseur de phénols volatils en présence de *Brettanomyces*.

- **Pour optimiser vos coûts en cave**

Une fermentation malolactique rapide et réussie avec MLPrime™ permet :

1. Une diminution du temps d'occupation de la cuverie.
2. Une réduction des coûts énergétiques (maintien en température des cuves par chauffage).
3. Des économies sur les suivis analytiques et microbiologiques (analyses + occupation du personnel).
4. Une limitation sur les doses de SO_2 utilisées pour stabiliser les vins et des éventuels coûts de traitement liés à une déviation organoleptique.

- **Pour sa facilité d'utilisation**

MLPrime™, sous forme lyophilisée (process MBR®), s'inocule directement sans étape de réhydratation. Seul un remontage est nécessaire post inoculation pour répartir les bactéries lactiques sur l'ensemble de la cuve de manière homogène.

MLPrime™ c'est aussi :

- **La garantie d'une bactérie fiable et performante sur raisins méditerranéens et rhodaniens, en vinification traditionnelle.**

> Sélectionnée par Lallemand et l'Université Catholique du Sacré Cœur (Milan, Italie).

> Validée techniquement au sein de notre département R&D et sur le terrain, en conditions de production réelles auprès de nos Caves Partenaires.

> Multipliée, lyophilisée et emballée par la société **Lallemand**, un des principaux leaders dans la production de biotechnologies sur le marché du vin.

> Le choix d'un produit naturel et en totale conformité.

> Bactéries naturelles *Lactobacillus plantarum*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.

> Conforme au codex Œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

> Utilisable en vinification biologique,

> DLUO : 36 mois à -18°C ou 18 mois à 4°C.

> Un conditionnement adapté à toutes vos cuves : doses pour traiter 25 hl à 100 hl.

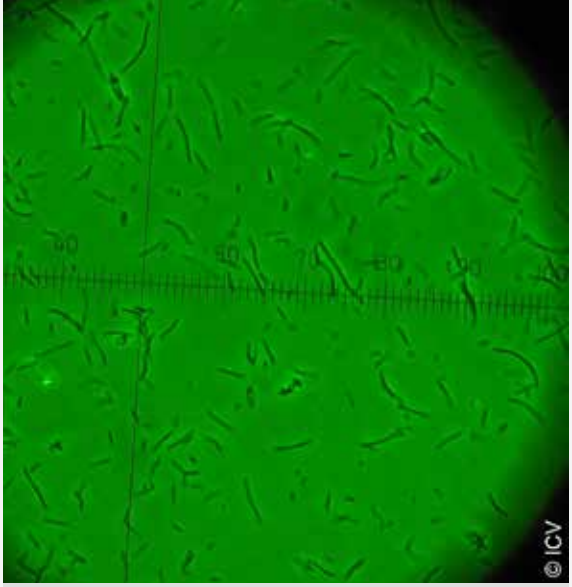


Photo Cave expérimentale. ICV - Grossissement x 400

Le saviez-vous ?

Homofermentaire ou hetérofermentaire ?

Les bactéries lactiques sont classées, suivant leur métabolisme des glucides, en deux catégories :

> Les **homofermentaires**, qui transforment le glucose et/ou fructose en acide lactique uniquement (par la voie d'Embden-Meyerhof).

> Les **hétérofermentaires** qui produisent, en plus de l'acide lactique, d'autres produits de la fermentation (acétate, éthanol…) et du gaz carbonique (voie de la phosphocétolase). Cette capacité à produire notamment de l'acétate n'est problématique qu'en cas de consommation des sucres et n'intervient pas sur un vin FA terminée et très exceptionnellement sur une FA normalement active.

> Les bactéries lactiques Elios® réalisant la FML sont des *Oenococus oeni* et appartiennent toutes à la classe des hétérofermentaires.

> Les hétérofermentaires facultatives que sont les MLPrime™ (des « gentilles » *Lactobacillus plantarum*) n'ont pas les mêmes voies de consommation des sucres Elles n'ont en aucun cas dans nos conditions œnologiques la capacité à produire de l'acidité volatile (elles se comportent comme des homofermentaires).

05/2017. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com

Vous souhaitez essayer MLPrime®? Parlez-en avec votre consultant.
Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise :	T. 04 90 12 42 60	Montpellier :	T. 04 67 07 04 80
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Brignoles :	T. 04 94 37 01 90	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	T. 04 90 07 47 10	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin