

Ferments lactiques LALVIN ICV ELIOS ALTO®

Application

Fermentation malolactique

Caractéristiques

Ingrédients	Bactérie lactique lyophilisée <i>Oenococcus oeni</i> sp. Maltodextrine. Activateur : <i>Saccharomyces cerevisiae</i> inactivées
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)

Bactérie lactique lyophilisée

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

Activateur

Matière sèche	> 92 %
Bactéries lactiques	<10 ³ 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	<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

Les informations ci-dessus sont basées sur les connaissances actuelles disponibles. Elles sont supposées correctes à la date de rédaction. Toutefois la précision et l'exhaustivité des informations sont sans garanties. L'utilisateur est responsable de ses choix de produits, de leurs conditions d'utilisation et des éventuels risques associés.

Conditionnement et conditions de stockage

Emballés dans 2 films aluminisés alimentaires indépendants (bactéries et activateur) en

- Dose pour traiter 25 hL
- 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

- Réhydrater le sachet d'activateur dans de l'eau potable à 18-25°C. Y ajouter le contenu du sachet de bactéries et mélanger avec précaution en remuant délicatement.
- Attendre **15 minutes**.
- Mélanger avec précaution la préparation (activateur + eau + bactéries lactiques) avec du vin à 17-25°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**.
- Transférer le levain (activateur eau + bactéries lactiques+ moût) dans le vin, 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).

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