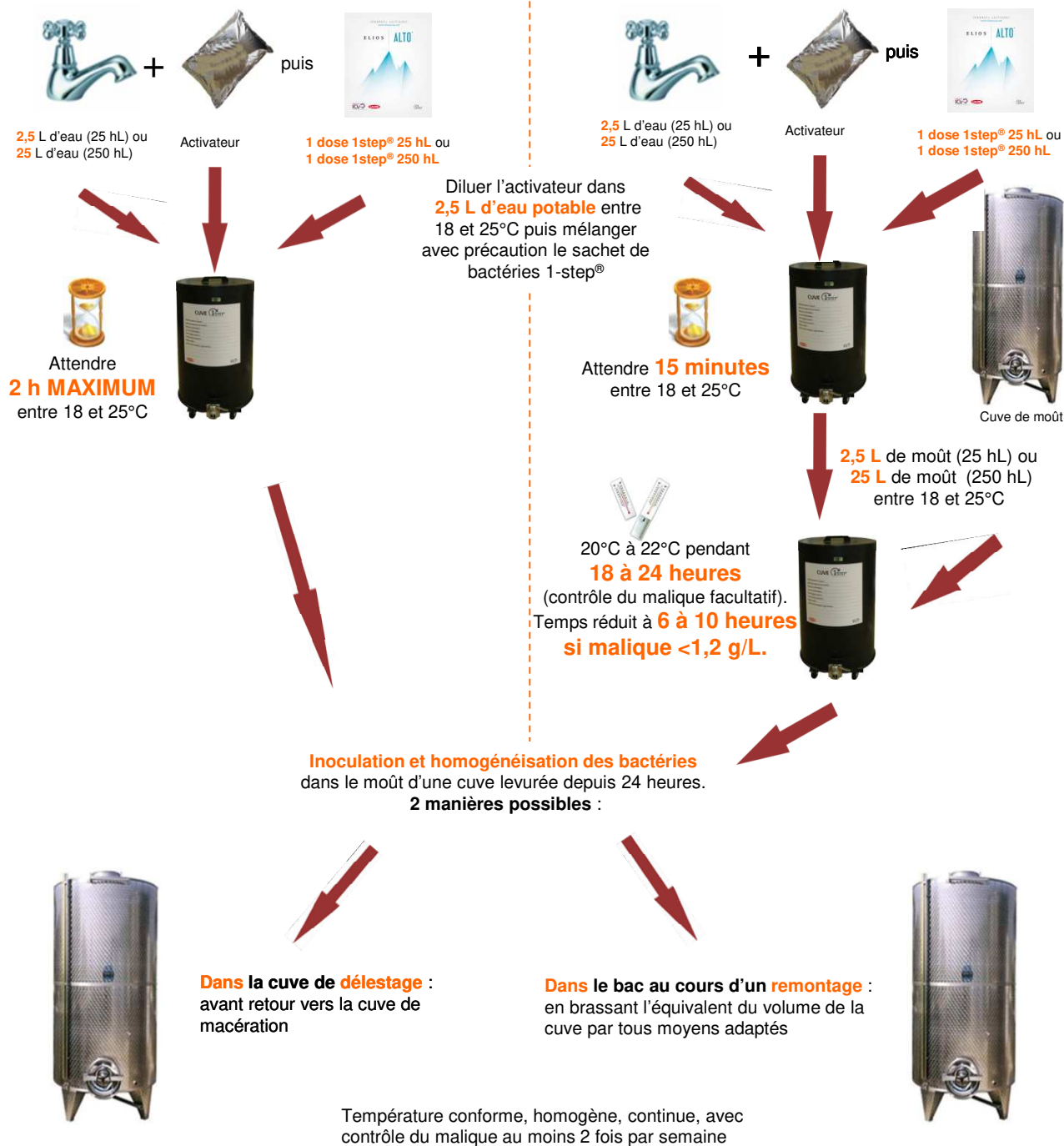


## Levain de bactéries lactiques en 1-Step® En co-inoculation. Procédure pour 25 hL ou 250 hL

L'ensemencement avec le levain de bactéries doit se faire 24 heures après le levurage.  
Analyses préalables obligatoires : pH, SO<sub>2</sub> total et malique enzymatique

Si pH > 3,4 et SO<sub>2</sub> total < 5 g/hL

Si 3.2 < pH < 3,4 ou SO<sub>2</sub> total > 5 g/hL



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 ou 250 hL

La réintroduction du levain de bactéries doit se faire 24 heures après le levurage.

Analyses préalables obligatoires : pH, SO<sub>2</sub> total, et malique enzymatique

### Si pH > 3,4 et SO<sub>2</sub> total < 5 g/hL

① Mélanger et dissoudre le contenu du sachet d'activateur dans 2,5 litres d'eau potable (quand dose 25 hL utilisée) ou 25 litres d'eau potable (dose 250 hL) à 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).  
*L'addition de nutriments complexes ou organiques levuriens au premier tiers de la fermentation alcoolique est fortement recommandée pour la réussite des fermentations alcoolique et malolactique*

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<sub>2</sub> 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 6 et 10 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).

*L'addition de nutriments complexes ou organiques levuriens au premier tiers de la fermentation alcoolique est fortement recommandée pour la réussite des fermentations alcoolique et malolactique*

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.