

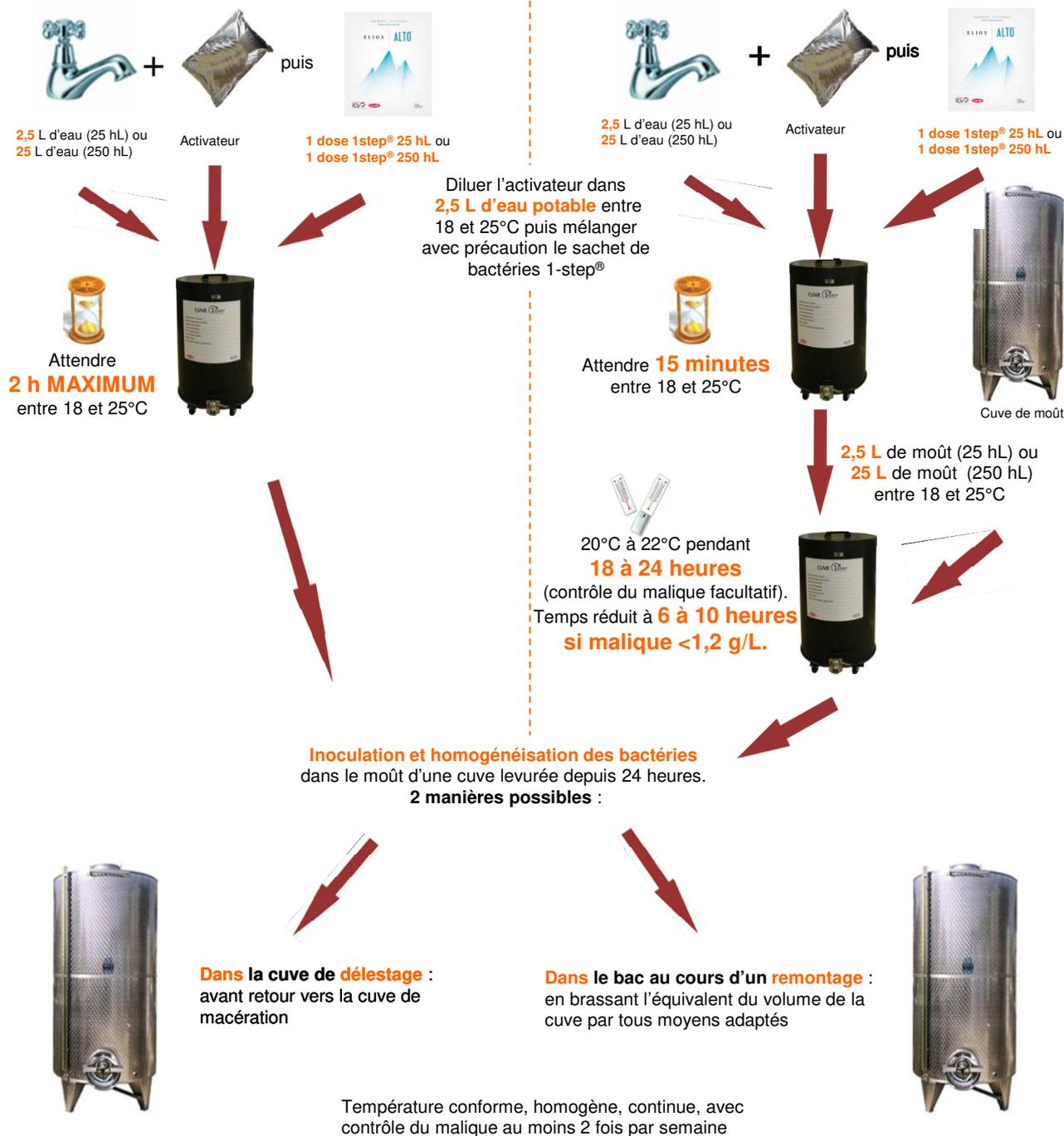
Levain de bactéries lactiques en 1-Step® En co-inoculation. Procédure pour 25 hL ou 250 hL

L'ensemencement avec le levain de bactéries doit se faire 24 heures après le levurage.

Analyses préalables obligatoires : pH, SO₂ total et malique enzymatique

Si pH > 3,4 et SO₂ total < 5 g/hL

Si 3.2 < pH < 3,4 ou SO₂ 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, SO₂ total, et malique enzymatique

Si pH > 3,4 et SO₂ 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 SO₂ 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.