



# PROTOCOLE D'UTILISATION DE LA LACTOENOS® B16 STANDARD SUR MOÛT — VINS EFFERVESCENTS

*Fermentation Malolactique*

## LACTOENOS® B16 STANDARD Bactérie *Cenococcus oeni* sélectionnée en Champagne.

- Bactérie très résistante aux bas pH caractéristiques des vins de base ( $2.85 < \text{pH} < 3.1$ ).
- Sa mise en oeuvre nécessite une phase d'acclimatation de 3 à 5 jours.

POUR INOCULER  
100 hL

### REACTIVATION

20 L

10 L de MOÛT (seconde presse : Taille)  
Désacidifier au bicarbonate de potassium  
jusqu'à pH = 3,3

Sulfitage à demi dose

10L d'eau non chlorée

T° finale : 22°C

KIT LACTOENOS® B16 STANDARD :  
2 doses de 50 hL

ZYMAFLORE® SPARK  
10 g = 0,5 g/L

Acide  
malique  
= 1/3 de  
sa valeur  
initiale



Maintenir à  
20°C

### PIED DE CUVE (à démarrer en même temps que le milieu de réactivation)

5 hL

Moût non chaptalisé  
Sulfitage à demi dose  
5 hL (5% du volume total à ensemercer)  
Désacidifier au bicarbonate de potassium  
jusqu'à pH = 3,3

40 g/hL de MALOSTART®

Maintenir la température à 20°C

ZYMAFLORE® SPARK  
(réhydrater 20 min. dans de  
l'eau chaude à 37°C)  
250 g = 0,5 g/L

Doser l'acide malique au moment de  
l'inoculation et 3 jours après.

Acide  
malique  
proche de  
1,5 g/L



### CUVE 100 hL

100 hL de vin en fin de FA ou FA terminée  
+ 20 g/hL de MALOSTART®

Maintenir la température à 20°C  
jusqu'à la fin de la FML



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature



# PROCOLE DE RÉACTIVATION LACTOENOS® B16 STANDARD SUR VIN EFFERVESCENTS

*Fermentation Malolactique*

**LACTOENOS® B16 STANDARD** Bactérie *Cenococcus oeni* sélectionnée en Champagne.

- Bactérie très résistante aux bas pH caractéristiques des vins de base ( $2.85 < \text{pH} < 3.1$ ).
- Sa mise en oeuvre nécessite une phase d'acclimatation de 3 à 5 jours.

POUR INOCULER  
100 hL

## REACTIVATION

20 L

10 L de VIN non sulfité  
Désacidifier au bicarbonate de potassium  
jusqu'à pH = 3,3

10L d'eau non chlorée

T° finale : 22°C

**KIT LACTOENOS® B16 STANDARD :**  
2 doses de 50 hL

Doser l'acide malique et après 2 jours,  
contrôler tous les jours.

Acide  
malique  
= 1/3 de  
sa valeur  
initiale



Maintenir à  
20°C

## PIED DE CUVE

5 hL

5 hL de VIN  
Désacidifier au bicarbonate de potassium  
jusqu'à pH = 3,3

40 g/hL de **MALOSTART®**

Maintenir la température à 20°C

Doser l'acide malique au moment de  
l'inoculation et 3 jours après.

Acide  
malique  
proche de  
1,5 g/L



## CUVE

100 hL

Inoculer 100 hL de vin  
+20 g/hL de **MALOSTART®**

Maintenir la température à 20°C  
jusqu'à la fin de la FML