



PROTOCOLE DE RÉACTIVATION 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 (à partir de pH 2,9).
- Sa mise en oeuvre nécessite une phase d'acclimatation de 3 à 5 jours.

MILIEU DE REACTIVATION

20 L

10 L de MOÛT (cuvée)
Sulfitage à demi-dose, avec une
dose maximale de 3 g/hL.

10 L d'eau non chlorée.

Ajouter le réactivateur **LACTOENOS® B16**
(2 sachets de 300 g) et homogénéiser.

Ajouter **LACTOENOS® B16 Standard**
(2 doses de 50 hL).

ZYMAFLORE® SPARK : 10 g
(= 0,5 g/L, non réhydratée)

Maintenir la température à 22 - 25°C.

Doser l'acide malique initial puis le suivre
tous les jours.

Acide ma-
liquique = 2/3
consommés
de sa valeur
initiale



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

5 hL

Moût non chaptalisé à pH 3,1-3,3
(désacidifier au bicarbonate si nécessaire).
Sulfitage à demi-dose, avec une dose maximale de
3 g/hL.

ZYMAFLORE® SPARK (réhydrater 20 min. dans de l'eau
chaude à 37°C) : 250 g (= 0,5 g/L)
Température à 25°C pour la FA. Dès que la réacti-
vation est prête, abaisser à 20°C pour la FML.

Lorsque le milieu de réactivation est prêt :
Ajouter 200 g de **MALOBOOST®** (soit 40 g/hL
pour le volume du PDC), à réhydrater au préalable
dans 10 fois son poids en moût.
Assembler les deux préparations
(milieu réactivation et pied de cuve).

Doser l'acide malique initial puis le suivre au moins
tous les 2 jours.

Acide ma-
liquique = 2/3
consommés
de sa valeur
initiale



POUR INOCULER
100 hL

CUVE 100 hL

Ajouter 2 kg (= 20 g/hL) de **MALOBOOST®**,
à réhydrater au préalable dans 10 fois
son poids en vin.

Bien homogénéiser le pied de cuve avant de
l'ajouter à la cuve à traiter (vin en fin de FA ou
avec FA achevée).

Homogénéiser la cuve après ajout de
MALOBOOST® et du pied de cuve.

Maintenir la température à 18 - 20°C
jusqu'à la fin de la FML.



LAFFORT
l'œnologie par nature



PROCOLE DE RÉACTIVATION LACTOENOS® B16 STANDARD SUR VIN DE BASE - VINS EFFERVESCENTS

Fermentation Malolactique

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

- Bactérie très résistante aux bas pH caractéristiques des vins de base (à partir de pH 2,9).
- Sa mise en oeuvre nécessite une phase d'acclimatation de 5 à 10 jours.

**POUR INOCULER
100 hL**

MILIEU DE REACTIVATION

20 L

10 L de VIN non sulfité.

10 L d'eau non chlorée.

Ajouter le Réactivateur **LACTOENOS® B16**
(2 sachets de 300 g) et homogénéiser.

Ajouter **LACTOENOS® B16 Standard**
(2 doses de 50 hL).

Maintenir la température à 20°C.

Doser l'acide malique initial puis le suivre tous les jours.

Acide ma-
lique = 2/3
consommés
de sa valeur
initiale



PIED DE CUVE

5 hL

5 hL de VIN du lot final à ensemercer.
Désacidifier au bicarbonate de potassium
jusqu'à pH = 3,3.

Lorsque le milieu de réactivation est prêt :
Ajouter 200 g de **MALOBOOST®**
(soit 40 g/hL pour le volume du PDC), à réhydrater au
préalable dans 10 fois son poids en vin.
Assembler les deux préparations
(milieu réactivation et pied de cuve).

Maintenir la température à 20°C.

Doser l'acide malique initial puis le suivre au moins
tous les 2 jours.

Acide ma-
lique = 2/3
consommés
de sa valeur
initiale



CUVE 100 hL

Ajouter 2 kg (= 20 g/hL) de
MALOBOOST®, à réhydrater au
préalable dans 10 fois son poids en vin.

Bien homogénéiser le pied de cuve avant de
l'ajouter à la cuve à traiter.

Homogénéiser la cuve après ajout de
MALOBOOST® et du pied de cuve.

Maintenir la température à 18 - 20°C
jusqu'à la fin de la FML.