PROTOCOL P

Gestion de la FML dans vins à faible teneur en acide-L-malique (<1 g/L).

Le déroulement de la FML peut s'avérer compliqué dans les vins à faible teneur en acide-L-malique car les bactéries, ne disposant pas de suffisamment de substrat, peinent à se développer.

Concentration en acide malique < à 1 g/l

Dans ce cas de figure, il faut utiliser le levain malolactique comme un « réservoir » naturel à enzymes malolactiques. En effet, chaque cellule bactérienne contient une quantité d'enzymes malolactiques dans son cytosol. Même si la cellule n'arrive pas à se développer, ces enzymes ont une activité résiduelle.

Lors d'une inoculation classique cette activité enzymatique instantanée n'est pas suffisante pour réaliser entièrement la FML. Les bactéries doivent d'abord se développer pour produire suffisamment d'enzymes.
En revanche, lorsque la concentration en acide-L-malique est inférieure à 1 g/L, l'activité enzymatique du levain est significative et proportionnelle à la quantité de levain utilisé.

On estime qu'1 g/hL d'un levain malolactique dégrade environ 0,3 g/L d'acide-L-malique. En utilisant du **MALOSTART®** qui apporte des co-facteurs essentiels à l'enzyme malolactique on optimise ce rendement.

2 g/hL d'un levain malolactique + 20 g/hL de **MALOSTART®** suffisent généralement à dégrader l'acide-L-malique présent dans le vin lorsque sa concentration initiale est inférieure à 1 g/L.

LAFFORT
l'œnologie par nature

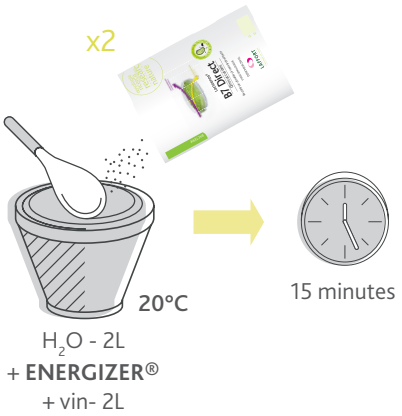
LAFFORT & YOU

PROTOCOL P

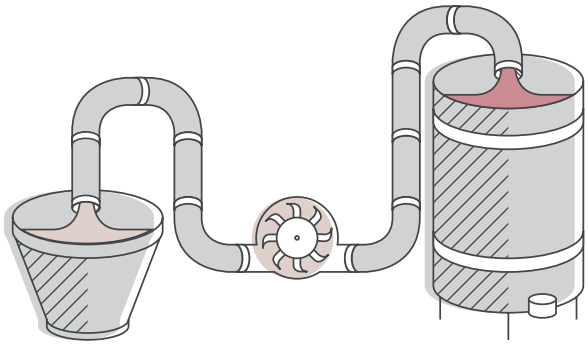
Gestion de la FML dans vins à faible teneur en acide-L-malique (<1 g/L).

Exemple pour 50 hL :

1 Préparation du levain : réhydrater 2 doses de 50 hL de bactéries **LACTOENOS® B7 DIRECT** ou **450 PreAc** dans un mélange d'eau non-chlorée (2L), de vin (2L) et d'**ENERGIZER®** fournit avec les bactéries. Laisser poser 15 minutes.

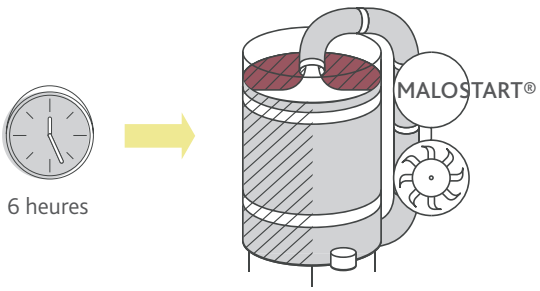


2 Ajouter le levain au cours d'un remontage.



H_2O - 2L + **ENERGIZER®** + vin - 2L +
LACTOENOS® B7 DIRECT et **450 PREAC**

3 6h après ajouter **MALOSTART®** (20 g/hL) au cours d'un remontage.



Maintenir la cuve à 20°C.

NB : Ce protocle s'applique dans le cas d'un vin dont la teneur initiale en acide malique est faible (< 1 g/L). En cas d'arrêt de FML, appliquer le protocole développé dans la fiche « Protocole de reprise de FML ».

LAFFORT
l'œnologie par nature

LAFFORT & YOU

AG-AGo - 28.09.18