



PROTOCOLE DE RÉACTIVATION LACTOENOS® B16 STANDARD SUR MOÛT

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



PROTOCOLE DE RÉACTIVATION LACTOENOS® B16 STANDARD SUR VIN

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