



MaloStar® Vitale SK11

Culture de bactéries pour la fermentation malolactique des vins blancs et rouges

Description du produit

MaloStar® Vitale SK11 est une culture starter bactérienne *Oenococcus oeni* lyophilisée hautement concentrée pour la réalisation de la fermentation malolactique dans les vins blancs et rouges. La souche bactérienne a été soigneusement sélectionnée, à partir de nombreuses fermentations spontanées, pour son taux de propagation rapide, sa vitalité élevée avec pour conséquence sa capacité à effectuer une dégradation sûre et rapide de l'acide malique. MaloStar® Vitale SK11 tolère des valeurs de pH faibles et les températures fraîches de la cave. Les hautes teneurs en alcool typiques des climats méridionaux ont été particulièrement prises en compte lors de la sélection de la souche. MaloStar® Vitale SK11 présente aussi une résistance à des valeurs élevées de SO₂, habituellement utilisées pour le sulfitage des moûts. Elle assure une fermentation malolactique sans production d'histamine et ni formation significative d'acidité volatile. La vitalité de cette souche est favorisée par l'induction de stress appliquée pendant sa production, de sorte que MaloStar® Vitale SK11 est parfaitement adapté aux conditions difficiles.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"> • L'initiation de la fermentation malolactique (FML) avec MaloStar® Vitale SK11 permet un meilleur contrôle de son démarrage et de sa durée. • MaloStar® Vitale SK11 assouplit la structure des vins, donnant des bouches plus charnues, plus rondes. Elle favorise l'expression des arômes variétaux typiques des vins blancs, notamment en apportant des notes de fruits secs et de pêche. • Dans les vins rouges, MaloStar® Vitale SK11 enrichit le caractère du vin rouge, avec des notes de fruits compotés, de cerise mures et de poivre. • La complexité aromatique des grands vins blancs et rouges est soulignée par une note subtile et beurrée. • Les vins présentent une plus grande stabilité microbiologique après la FML. • Les besoins de SO₂ sont moindres après la FML. • Le cours de la fermentation est pair.
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"> • Pour tout type de vins blancs, rosé et rouges.
Condition d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • SO₂ libre : max. 15 mg/L. Idéalement : 0 mg/L • SO₂ total : maximum 50 - 60 mg/L. • Le pH doit être ≥ 3,0 (si nécessaire, ajuster le pH en utilisant Erbslöh-Kalk). • La température du vin doit être ≥ 16 °C • Teneur en alcool : ≤ 15,5 % vol • La présence de lies fines est favorable au déclenchement de la FML. • Le dioxyde de carbone peut inhiber la fermentation malolactique. L'excédent de dioxyde de carbone sera éliminé par une agitation prudente, si nécessaire. • L'ajout du nutriment spécifique pour la FML, MaloStar® Nutri aide significativement à son déroulement.

Dosage et mode d'emploi

MaloStar® Vitale SK11 peut être utilisée sur vins blancs et rouges. Très fortement concentrée (cellules viables > 10¹¹ CFU / g), la souche MaloStar® Vitale SK11 offre des conditions exceptionnelles pour initier la fermentation malolactique.

Le sachet-dose pour 10 hL sera réactivé dans 0,2 L d'eau et le sachet-dose pour 50 hL dans 1,0 L d'eau (à environ 20 ° C). Après dilution attendre 15 minutes (en remuant de temps en temps), puis verser la suspension dans la cuve en mélangeant brièvement. L'apport du nutriment MaloStar® Nutri est vivement conseillé pour renforcer le succès de l'ensemencement. L'incorporation en fin de la fermentation alcoolique (sucre résiduel < 4 g/L) ou immédiatement après la fermentation est conseillée pour un déroulement optimal de la FML, mais MaloStar® Vitale SK11 peut être également utilisée en co-inoculation.

Conservation

Conserver à 4 ° C maximum pendant 18 mois maximum. Un léger réchauffement temporaire pendant le transport n'affecte pas l'activité.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 002 - 05/2023 RL - imprimé le 16/05/2023