



STATION ŒNOLOGIQUE DE SAVOIE

89 chemin de la Ficologne  
73 190 ST BALDOPH

Tél. : 04 79 28 27 56

Fax : 04 79 28 27 16

cmc-savoie@institut-œnologique.com

## BACTERIES 2015

Avantages de l'ensemencement en bactéries sélectionnées :

**Gain Economique** : Départ rapide (chauffage), moins d'analyses, immobilisation de cuverie...

**Gain Qualitatif** : évite une contamination par brettanomyces (phénols volatils- animal, gouache, encre...), absence de diacétyle (gout beurré), respect des arômes fermentaires.

L'outil ci-dessous, d'aide à la décision vous permet de vérifier les conditions de réalisation de la FML sur vos vins.

### En cas de situation « EXTREME » ou d'arrêt de FML, n'hésitez pas à nous consulter

Nom	Type de vin	Alcool	SO2 Total	pH	Température	Inoculation	Conditionnement (HL)	Caractéristiques
<b>Maxiflore Satine</b>	Blanc/Rouge <b>Forte maturité</b>	<16°	< 60 mg/L	>3,25	18°<T<25°C	One-Step	25-100-500	Netteté, rondeur, limite l'astringence.
<b>axiflore Elite</b>	Blanc/Rosé/Rouge	<16°	< 50 – 60 mg/L	>3,0	18°<T<25°C	One-Step	25-100-500	Ph bas. Netteté du fruit.
<b>Extraflore</b>	Rouge	< 14°	< 50 mg/L	>3,2	20°C	Direct	25-250	Complexité, Netteté.
<b>Inobacter</b>	Blanc/Rosé/Rouge	<13,5° -14°	< 50 mg/L	>2,9	18°<T<20°C	Pied de cuve	25-50-100-500-1000	pH très bas. Finesse d'aromes



## Aide à la décision FML

- 1<sup>ère</sup> étape : Faisabilité de la fML

Exemple

Les paramètres	1 point par condition remplie	2 points par condition remplie	8 points par condition remplie	10 points par condition remplie	Le vin	Le résultat
Alcool (%vol)	< 13	de 13 à 15	de 15 à 17	> 17	12,6	1
pH	> 3,4	de 3,1 à 3,4	de 2,9 à 3,1	< 2,9	3,31	2
SO2 libre (mg/L)	< 8	de 8 à 12	de 12 à 15	> 15	0	1
SO2 total (mg/L)	< 30	de 30 à 40	de 40 à 60	> 60	28	1
Température (°C)	de 18 à 22	de 14 à 18 et de 18 à 24	de 10 à 14 et de 24 à 29	< 10 et > 29	18	1
Besoins nutritionnels de la levure	A=Faibles	B=Moyens	C=Elevés	D=Très élevés	A	1
Déroulement de FA	A=Sans problème	B=léger stress levurien	C=FA languissante, arrêt de FA	D=Contact prolongé avec la levure	A	1
Teneur initiale en acide malique (g/L)	2 à 4	de 4 à 5 et de 1 à 2	de 5 à 7 et de 0,5 à 1	> 7 et < 0,5	2	1
Vitesse maximale de FA (perte maximale de points de densité/jour)	< 8	de 8 à 16	de 16 à 24	> 24	33	10
					Total	19

Conditions pour la FML peu favorables

< 13 : Très Favorable	13 < ∑ < 22 : Assez favorable	23 < ∑ < 41 : Difficile	> 41 : Extrême
-----------------------	-------------------------------	-------------------------	----------------

Pour une meilleure assurance de la réussite de vos FML, contrôlez les paramètres analytiques suivants :

*Degré acuit / Glu-Fru / Ac. Volatile / SO<sub>2</sub> Total / pH / Ac. Totale / Ac. Malique.*

L'ajout de nutriments spécifiques aux bactéries lactiques **NUTRIFLORE FML**, est un plus pour la sécurisation de vos FML.