



MALOLACT Plantarum Uno

Bactéries pour la fermentation malolactique avec des teneurs en alcool élevées et un pH supérieur à 3,5



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

La fermentation malolactique consiste en la transformation de l'acide malique en acide lactique par l'activité métabolique de souches de bactéries lactiques. Les conséquences de cette fermentation sont une réduction de l'acidité et une modification de l'arôme. La fermentation malolactique est souvent pratiquée non seulement pour les effets mentionnés ci-dessus, mais aussi pour éliminer du vin les composés susceptibles de créer une instabilité au fil du temps.

Il est désormais prouvé que la fermentation malolactique inoculée de manière qualitative améliore le nez des vins, en évitant les déviations indésirables. La propreté en bouche est nettement meilleure et tout cela sans augmentation des amines biogènes, caractéristiques des fermentations avec la microflore bactérienne indigène.

Les espèces de bactéries que l'on peut trouver dans le moût et ensuite dans le vin peuvent être différentes. Les souches qui intéressent le Groupe AEB sont : *Oenococcus oeni*, l'espèce œnologique la plus performante qui donne naissance à une large gamme de nos bactéries, et *Lactobacillus plantarum*, une espèce intéressante par ses particularités.

MALOLACT Plantarum Uno est le résultat d'une étude menée par l'équipe R&D d'AEB en collaboration avec Bionova, producteur exclusif de notre Groupe. Le choix de cette souche a été basé sur sa grande résistance et ses excellentes performances de fermentation.

Pourquoi choisir **MALOLACT Plantarum Uno** :

- Il appartient au groupe des *Lactobacillus plantarum*, il est donc idéal pour la co-inoculation ; il a également un métabolisme hétérofermentaire facultatif ; il ne produit donc pas d'acide acétique à partir du glucose et du fructose, une caractéristique qui le rend particulièrement utile comme starter dans les vins à pH élevé, les plus sujets aux risques de jaillissement lactique et d'augmentation de l'acidité volatile en cas de problèmes fermentaires.
- Il possède une composition enzymatique plus large que l'*O. oeni* classique et est capable d'influencer le profil sensoriel du vin. Les activités enzymatiques mises en évidence lors du criblage pour la sélection sont la β glucosidase, l'estérase et la protéase, activités qui améliorent significativement le profil aromatique de notre vin. En outre, la présence de la décarboxylase inactive les acides phénols, ce qui améliore considérablement le profil aromatique au fil du temps.
- Cette souche a montré une bonne activité bactériostatique, dont l'activité antimicrobienne est principalement basée sur la production de peptides ou de protéines, capables de tuer des espèces bactériennes phylogénétiquement proches.
- Son utilisation, en synergie avec les autres micro-organismes, réduit de manière significative les valeurs d'Ochratoxine A, globalement de plus de 50%, environ 20% de plus par rapport à l'*Oenococcus oeni* classique.
- Il peut tolérer des niveaux de soufre de 50 mg/L.
- Son utilisation est idéale :
 - o en co-inoculation ;
 - o pour la fermentation des raisins passerillés où les valeurs d'acide malique sont élevées et pour la vinification en l'absence de dioxyde de soufre, en tant que bioprotecteur du moût contre les autres espèces bactériennes..
- Sa rapidité d'implantation et sa capacité à compléter la FML en font un produit idéal pour lutter contre le développement de *Brettanomyces*.
- Il produit peu d' :
 - o d'amines biogènes ;
 - o de diacétyle ;
 - o l'acide acétique.





MALOLACT Plantarum Uno

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Culture de bactéries *Lactobacillus plantarum* lyophilisées.

→ MODE D'EMPLOI

La sensibilité à l'alcool de **MALOLACT Plantarum Uno** en fait un ajout idéal au moût.

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE

Produit stable dans les conditions de stockage indiquées sur chaque emballage (24 mois à -20 °C).

Sac pour inoculation de 25 hL net.

