

Bactéries pour la  
fermentation  
malolactique des vins  
rosés et blancs

### Description du produit

La formule lyophilisée très concentrée Bi-Start® Fresh SK55 permet une inoculation directe de la fermentation malolactique pour les vins blancs et rosés. En plus cette souche est recommandée pour les vins rouges jeunes et fruités. Produit autorisé par la législation actuellement en vigueur. Sa pureté et sa qualité sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

### Origine

La préparation lyophilisée pour les vins blancs et rosés a été soigneusement sélectionnée en fermentation de rosé dans le sud de la France. Bi-Start® Fresh SK55 est adapté aux conditions d'utilisation les plus difficiles.

### Caractéristiques du produit

La sélection de la souche Bi-Start® Fresh SK55 a été centrée vers les propriétés suivantes: une grande vitesse de croissance, une vitalité accrue et donc une diminution sûre et rapide de l'acide malique.

Des pH et températures basses sont facilement tolérés par Bi-Start® Fresh SK55. Des hautes teneurs en alcool et les valeurs élevées en SO<sub>2</sub> ont été particulièrement prises en compte lors de la sélection. Cette souche est extrêmement résistante et peut être utilisée dans des conditions les plus difficiles. Son caractère résistant s'explique par l'induction de stress au moment de la production.

### Caractéristiques organoleptiques

La structure d'acidité du vin devient plus douce et harmonieuse. Les vins se présentent plus ronds. Le bouquet des vins sera caractérisé par des notes frais et fruités tout en gardant une profondeur aromatique. Bi-Start® Fresh SK55 souligne les arômes fruités des vins rosés et respecte bien le caractère variétal des vins blancs. Dans les vins jeunes rouges la souche souligne les arômes exotiques.

### Population d'UFC (Unité Formant Colonie) / Concentration

Le nouveau ferment Bi-Start® Fresh SK55 est très concentré avec un nombre de cellules vivantes > 1 x 10<sup>11</sup> CFU/g, offrant ainsi d'excellentes conditions de départ pour la fermentation malolactique.

### Produit et avantages du procédé

- Le démarrage de la fermentation malolactique avec Bi-Start® Fresh SK55 permet d'obtenir un meilleur contrôle sur le début et la durée de la FML ainsi que sur l'arôme et la structure des vins.
- Suite à la FML, les vins sont plus stables au niveau microbiologique.
- Suite à la FML, les besoins en SO<sub>2</sub> sont réduits.
- La réduction de l'acidité donne un résultat plus équilibré.
- Les vins finales se présentent bien fruités et aux notes minérales en bouche.

### Conditions requise pour la FML avec Bi-Start® Fresh SK55

- SO<sub>2</sub> libre: max. 15 mg/L (idéalement pas de SO<sub>2</sub> !)
- SO<sub>2</sub> total: maximum 55-60 mg/L
- Recommandé pour le déroulement idéal de la FML: Inoculation à la fin de la FA (sucre résiduel < 4 g/L) ou directement après la FA.
- Le pH doit être de 3,0 ou plus (si nécessaire ajuster le pH > 3,0 par Erbslöh Kalk).
- Température > 13 °C: La température du vin doit être 16-20 °C (vins blancs et rosés). Dans les conditions difficiles (alcool élevé > 14,5 Vol. % ou le pH < 3.1 ou bien le teneur en SO<sub>2</sub> > 45 ppm): entre 18 et 22 °C.
- Teneur en alcool: max. 15,5-16 Vol. %
- Il est judicieux de laisser le vin sur lies ou sur lies fines.
- Le dioxyde de carbone peut entraver la FML, éliminer l'excès de CO<sub>2</sub> par remuer soigneusement.
- Pour améliorer l'apport en éléments nutritifs, il est recommandé d'utiliser Bi-Start® Nutri.
- La souche ne produit pas de histamine (amine biogène) à base de histidine.
- L'assimilation de l'acide citrique commence très tard, par conséquent la formation de l'acidité volatile et surtout de diacétyl est très faible.



## Bi-Start® Fresh SK55

Bactéries pour la  
fermentation  
malolactique des vins  
rosés et blancs

### Mode d'emploi

La nouvelle souche Bi-Start® Fresh SK55 (*Oenococcus oeni*) est spécialement sélectionnée pour les vins blancs et rosés. Du fait de sa concentration élevée et ses conditions de production sous stress, Bi-Start® Fresh SK55 permet un départ rapide de la fermentation malolactique. La dose pour 10 hL et 50 hL sera dilué dans 20-fois son poids d'eau potable (à environ 20 °C). Après 15 minutes (mélanger deux fois) incorporer à la cuve et mélanger soigneusement. Bi-Start® Fresh SK55 peut être utilisé sans réhydratation en inoculation directe.

Pour obtenir un déroulement optimal de la fermentation malolactique, il est recommandé d'inoculer la cuve vers la fin de la fermentation alcoolique ou immédiatement après celle-ci. Pour améliorer l'apport en éléments nutritifs, il est recommandé d'utiliser Bi-Start® Nutri.

La souche est aussi utilisable en co-inoculation.

### Stockage

Le ferment peut être conservé dans son emballage d'origine fermé pendant 24 mois au réfrigérateur (< 4 °C). Un réchauffage court et faible lors du transport n'a pas d'effet sur l'activité du ferment.

Producteur: Lallemant S.A.S., France

Distribution: Erbslöh Geisenheim AG, Erbslöhstr. 1, D-65366 Geisenheim