

# BioStart® Vitale K11®

Ferment malolactique pour tout type de vinification.  
Adapté aux conditions difficiles.

## Description

La fermentation malolactique (FML) spontanée, réalisée par des bactéries lactiques indigènes, reste imprévisible et diverses souches indésirables, responsables de déviations organoleptiques, peuvent interférer.

BioStart® Vitale SK11® est une souche de bactérie lactique *Oenococcus oeni* sélectionnée, dont les caractéristiques naturelles et les conditions de productions spécifiques lui confèrent des performances remarquables : une grande vitesse de croissance, une résistance élevée à l'acidité, à l'alcool, aux basses températures ainsi qu'une tolérance à des teneurs de SO<sub>2</sub> rarement supportées par d'autres souches de bactérie.

Sa concentration très élevée (> 10<sup>11</sup> CFU/g) et sa vitalité offrent d'excellentes conditions d'implantation et de départ en fermentation malolactique.

BioStart® Vitale SK11® est parfaitement adaptée au lancement de la fermentation malolactique dans les vins blancs et rouges.

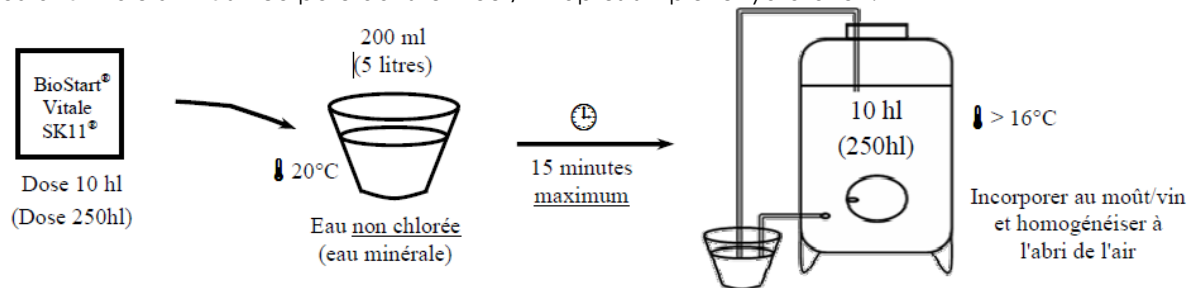
BioStart® Vitale SK11®, affine et arrondit la structure des vins et enrichit leur palette aromatique.

## Dosage et application

Les meilleures conditions seront obtenues avec des vins présentant les limites suivantes :

- SO<sub>2</sub> total < 60 mg/l
- SO<sub>2</sub> libre ≤ 15 mg/l (une valeur égale ou proche de 0 sera préférable)
- pH ≥ 3
- température d'inoculation ≥ 16°C
- alcool ≤ 15,5 % vol

BioStart® Vitale SK11® s'incorpore dans le moût/vin après simple réhydratation.



*Les chiffres entre parenthèses correspondent au traitement d'une cuve de 250 hl.*

### Inoculation séquentielle

\_ Incorporation de BioStart® Vitale SK11® juste après la fin de la fermentation alcoolique.

\_ L'utilisation simultanée de l'activateur Bactistart, favorisera l'implantation de BioStart® Vitale SK11® et le déroulement de la FML.

### Co-inoculation

- \_ Nécessité d'une FML précoce et rapide (vins primeurs)
- \_ Vins difficiles (SO<sub>2</sub>, % alcool, pH, °C)
- \_ Préservation des arômes fruités
- \_ Limiter les risques de contaminations microbiennes néfastes (Brettanomyces)
- \_ Conditions :
  - Vendange saine
  - TAV < 14%vol
  - SO<sub>2</sub> total < 50 mg/l ; SO<sub>2</sub> libre < 10 mg/l
  - °C : 16 à 26°C



- \_ Incorporation de BioStart® Vitale SK11® 1 à 3 jours après le sulfitage et le levurage du moût selon :
  - $SO_2 < 5$  g/hl : 24h
  - $5 < SO_2 < 8$  g/hl : 48h
  - $SO_2 > 8$  g/hl : 72h
- \_ L'ajout de l'activateur Bactistart après la fin de la fermentation alcoolique, renforcera le développement de BioStart® Vitale SK11® et le déroulement de la FML.

### **Conditionnement**

- \_ Sachet-dose pour traiter 10 hl de vin.
- \_ Sachet-dose pour traiter 250 hl de vin.

### **Stockage**

BioStart® Vitale SK11® se conserve 30 mois au congélateur, 18 mois à + 4°C.