

Oeno Bakterium pH

Bactérie œnologique *Oenococcus oeni* pour les vins blancs à pH inférieur à 3.

Préparation contrôlée par le laboratoire de microbiologie du Pôle Technique et Environnement du Comité Champagne.

1. Application

Sélectionnée à partir des vins blancs des grands vignobles du nord de la France, **Oeno BAKTERIUM pH** est particulièrement adaptée à la démalication des vins blancs présentant des pH particulièrement bas et des teneurs en acide malique élevées.

Oeno BAKTERIUM PH contribue par ailleurs à l'élaboration de vins blancs d'une grande finesse aromatique, dont le caractère fruité est préservé.

2. Propriétés microbiologiques et œnologiques

- Résistance au pH bas : peut se développer à partir des pH de 2,80 avec une acclimatation passant par l'élaboration d'un pied de cuve
- Tolérance à l'alcool : ≤ 14 % vol.
- Résistance au SO₂ : élevée, jusqu'à 70mg/L de SO₂ total
- Température de fermentation malolactique : entre 20 et 23°C
- Production d'acidité volatile : très faible. **Oeno BAKTERIUM pH** ne métabolise pas immédiatement l'acide citrique. Le risque de production d'acidité volatile à partir de la transformation de l'acide citrique est donc limité.
- Pas de production d'amines biogènes
- Déviation organoleptique : aucune. **OENOBAKTERIUM PH** ne produit pas de diacétyle responsable de notes lactées, et beurrées très prononcées.
- Bactérie phénols-négative : ne produit pas de précurseurs pour la production d'éthylphénols par *Brettanomyces bruxellensis*

3. Mode d'emploi

L'ensemencement avec **Oeno BAKTERIUM pH** passe par la préparation d'un « pied de cuve ».

Pour 100 hL de moût à ensenencer, on procédera de la façon suivante :

Les étapes de réactivation et de « pied de cuve malo » doivent être réalisées simultanément.

La réactivation

Dans un récipient de 50 Litres, diluer 10 Litres de moût non chaptaliser et sulfité à mi dose, avec le même volume d'eau chaude pour obtenir une température finale du mélange de 25°C.

Ajouter l'activateur **ML Initium** (0,2 kg), de préférence dans une partie de l'eau chaude avant son incorporation dans le moût, pour faciliter sa dispersion. L'activateur permet d'amener le pH du milieu de réactivation à une valeur comprise entre 3,2 et 3,5 (il n'est donc pas nécessaire de contrôler le pH dans ces conditions).

Ajouter directement (sans réhydratation préalable) dans le milieu de réactivation 10 g de levures EC 1118 et 80 g de bactéries **Oeno BAKTERIUM pH**. Introduire ces poudres en pluie en agitant le milieu.

Maintenir la température du milieu de réactivation à 25°C. Après 2 à 3 jours (après un contrôle analytique), doubler le volume du milieu de réactivation avec le moût en fermentation du pied de cuve.

Incorporer sans contrôle préalable les 40 Litres du milieu de réactivation après 48h.

Réactivation	
• 10 L de moût sulfité à mi dose • 10 L d'eau chaude • 100 à 200g (ou 5 à 10g/L) ML Initium • 80 g (ou 4 g/L) Oeno BAKTERIUM pH • 10 g (ou 0,5 g/L) Levure EC 1118	20 Litres
Puis 20 Litres de moût en fermentation	40 Litres

Le « pied de cuve malo »

En même temps que le milieu de réactivation est préparé, on met en fermentation 260 Litres de moût non chaptalisé et sulfité à mi dose, avec 60g de EC 1118 préalablement réhydraté dans un mélange moût/eau (1/2 h à 35°C). La température de fermentation du pied de cuve est régulée à 22°C.

Quand le milieu de réactivation est prêt (après 4 à 5 jours), incorporer les 40 Litres dans les 260 Litres en cours de fermentation. Maintenir une température de 22°C pendant le FA puis l'amener à 20°C pendant la phase de dégradation de l'acide malique.

Suivre l'évolution de la dégradation de l'acide malique par échantillonnage à l'opposé de l'ensemencement.

Pied de cuve	
• 2.6 hL (ou 3 % du volume à ens semencer) de moût non chaptalisé sulfité à ½ dose • 40L de milieu de réactivation • 60 g (ou 0,2 g/L) Levures EC 1118	300 Litres

Utilisation du « pied de cuve »

Le « pied de cuve » est utilisable quand la chute d'acidité correspond aux 2/3 de la dégradation de l'acide malique.

Le suivi analytique du « pied-de-cuve » sera réalisé après 6 jours, puis tous les 2 jours.

Incorporer le pied de cuve par le haut et sans brassage.

Suivre l'évolution de la dégradation de l'acide malique à l'opposé de l'ensemencement.

Cuve		100 hL
97 hL de vin en cours ou en fin FA	3 hL de pied de cuve	

Il est recommandé d'apporter un complément nutritif spécifique pour les vins susceptibles de présenter des carences en nutriments indispensables pour les bactéries lactiques (vendange carencée en azote, vendange botrytisée, moût très clarifié, vin de chardonnay ...) : ajouter 20 à 30 g/hL de **NUTRIBAKTERIUM** à l'ensemble de la cuve, préalablement à l'ensemencement avec le levain de **Oeno BAKTERIUM pH**.

Ce protocole de mise en œuvre de **Oeno BAKTERIUM PH**, proposé par le CIVC, est spécifique à l'élaboration des vins à pH inférieur à 3.10.

Rapprochez-vous des œnologues de la SAS **Alter Oeno Conseil** pour avoir un protocole adapté aux volumes à ensenencer (Cf. article "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" publié par le CIVC dans "Le Vigneron Champenois" – juin 2016).

4. Conditionnement et conservation :

Sachets de 25g, 100g ou 500g.

- Conservation de l'emballage d'origine scellé : 18 mois à 4°C et 36 mois à -18°C.
- A utiliser rapidement après ouverture.
- Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant trois semaines à température ambiante (< 25°C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits, celui-ci est donc susceptible d'évoluer et ne constitue pas un engagement contractuel.