

## Expertise Extrême

*Oenococcus oeni*. Souche OF103005

**Bactérie  
*Oenococcus  
oeni* résistant  
à des  
conditions  
difficiles :  
bas pH,  
degrés  
alcooliques  
élevés.**

**Expertise Extrême** est un kit d'ensemencement malolactique contenant des bactéries *Oenococcus oeni* sélectionnées et lyophilisées ainsi qu'un activateur spécifique. L'utilisation conjointe de l'activateur et de la bactérie selon un protocole d'acclimatation simple baptisé 1-Step®, et développé par la société Lallemand, permet de réaliser la fermentation malolactique dans des conditions extrêmes de pH et d'alcool.

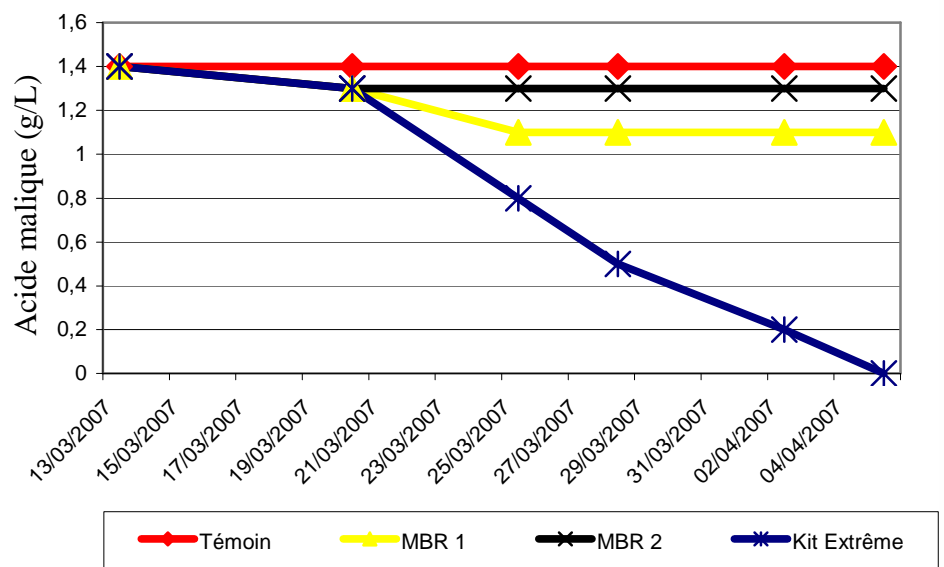
### Propriétés :

La souche de bactérie du kit **Expertise Extrême** a été retenue par Oenofrance au cours d'un programme de sélection pour ses qualités fermentaires et organoleptiques. Sa capacité à s'acclimater aux conditions extrêmes est renforcée par le process auquel elle a été soumise durant sa production et le protocole d'acclimatation 1-Step®. En effet, associées à l'activateur du kit **Expertise Extrême** pendant une phase d'acclimatation d'une vingtaine d'heures, la bactérie s'adapte aux conditions spécifiques du vin à inoculer. Grâce cette étape, elle est en pleine activité lors de l'inoculation, ce qui favorise son implantation et le démarrage de la fermentation malolactique, avec une phase de latence plus courte que lors d'un ensemencement direct.

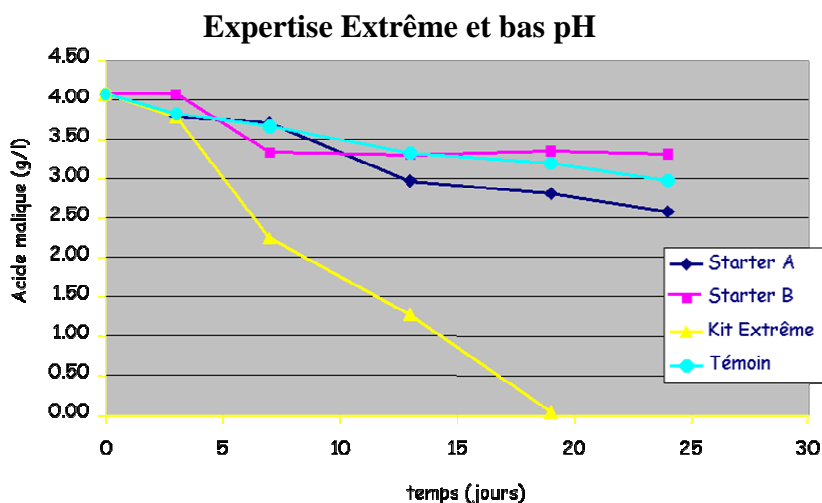
Les bactéries du kit **Expertise Extrême** :

- S'implantent rapidement avec un taux de survie important après ensemencement
- Tolèrent des degrés alcooliques allant jusqu'à 15,5% vol si le pH est favorable.
- Tolèrent des pH jusqu'à 3,1
- Respectent le caractère fruité des vins

### Essais sur un vin rouge de Bordeaux 2006 récalcitrant



Comparé à deux bactéries à ensemencement direct (MBR1 et MBR2), le kit **Expertise Extrême**, sur un vin ne parvenant pas à partir en fermentation malolactique, montre toute son efficacité. Paramètres analytiques du vin : alcool : 12,51 % vol., pH 3,39, SO<sub>2</sub> total 22 mg/L, SO<sub>2</sub> libre <10 mg/L, et seulement 1,4g/L d'acide malique. Le témoin n'a pas été ensemencé.



Sur un vin de Riesling allemand de 2005, pH 3,1, **Expertise Extrême** s'est montrée plus rapide que les deux bactéries à réactiver (starter A et starter B) avec lesquelles le kit était comparé (paramètres analytiques du vin : 12 % vol., 16°C).

### Mode d'emploi :

- Dissoudre la dose d'activateur pour 25 hL dans un 2,5 litres d'eau potable (25 litres pour la dose pour 250 hL) à une température entre 17 et 26°C.
- Puis dissoudre la dose de bactéries lactiques dans cette eau.
- Remuer doucement pendant quelques minutes pour obtenir une suspension complète.
- Utiliser la suspension après 20 minutes de réhydratation.
- Après une réhydratation maximale de 20 minutes dans de l'eau potable, ajouter ce mélange à 2,5 litres de vin pour le kit 25 hL, ou à 25 litres de vin pour le kit 250 hL.
- Le vin utilisé pour la phase d'acclimatation doit avoir un pH supérieur à 3,5 et doit être à une température entre 17°C et 26°C.
- La phase d'acclimatation doit durer entre 18 et 24 heures maximum.
- Après 18 à 24 heures, ajouter cette préparation à la cuve à ensemer. Maintenir la température entre 17 et 26°C tout au long de la fermentation malolactique.
- Limiter le sulfitage sur les moûts à ensemer.
- Ne pas sulfiter le vin avant de l'inoculer.
- La teneur en SO<sub>2</sub> total doit être inférieure à 50mg/L

### Présentation :

Le kit **Expertise Extrême**  est disponible en doses pour 25 hL ou pour 250 hL.

### Conservation & Transport :

- 18 mois à une température de 4 °C
- 30 mois à une température de - 20 °C
- Tout sachet ouvert sera utilisé intégralement.

### Transport :

- Peut supporter quelques jours hors froid.

Les progrès technologiques en matière de process de production des bactéries lactiques contribuent à l'amélioration continue de nos produits. En l'occurrence, le process de production **1-STEP**® a considérablement progressé, conférant une stabilité remarquable aux bactéries **Expertise Extrême**.

Leur qualité est en effet garantie même quand elles sont conservées hors froid à une température inférieure à 25°C. De la même manière, des changements de températures pendant leur transport n'endommagent pas leur qualité, sous réserve qu'ils demeurent limités en nombre et en intensité.

On recommandera en particulier d'éviter d'exposer **Expertise Extrême** à une température supérieure à 30°C et de restreindre le nombre de pics de températures entre 25°C et 30 °C