

BACTÉRIE

Bactérie XTREM



Bactérie XTREM est une souche d'*Ænococcus œni* sélectionnée pour son efficacité en conditions difficiles. Utilisable en ensemencement direct, elle permet de réaliser la FML sur tout type de vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Bactéries lactiques lyophilisées : *Ænococcus œni*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Bactérie XTREM permet de réaliser la fermentation malolactique même en **conditions difficiles**, sur des vins dont le **pH est bas** ou bien présentant un **fort degré alcoolique**. La robustesse de la souche et la possibilité de saupoudrage direct facilite son application et sécurise la FML.

Bactérie XTREM s'utilise en inoculation directe ou bien après une courte phase de réhydratation. Le démarrage rapide de la FML prévient le développement de *Brettanomyces*, conserve la netteté aromatique et assure une faible teneur en acidité volatile.



MODE D'EMPLOI

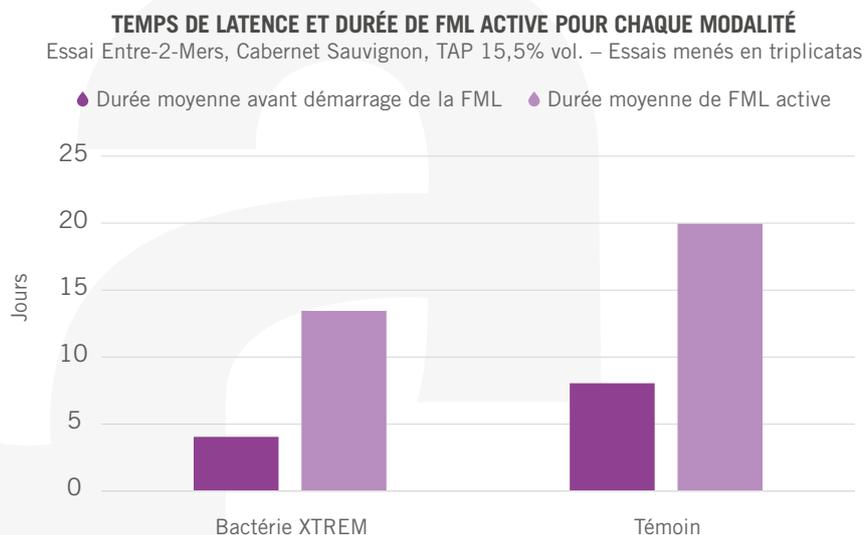
- ◆ Avant tout ensemencement, sortir le sachet et laisser reposer : 2 heures si conservation en froid négatif (congélateur), 15 minutes si conservation en froid positif.
- ◆ Pour faciliter la dispersion des bactéries, diluer Bactérie XTREM dans un peu d'eau non chlorée et non sulfitée et agiter pour homogénéiser. Ajouter ensuite le levain malolactique au vin à traiter. Il est également possible de saupoudrer directement la bactérie dans le vin sans dilution préalable et homogénéiser à l'abri de l'oxygène.
- ◆ Possibilité de les ajouter directement sans réhydratation préalable : saupoudrer et homogénéiser à l'abri de l'oxygène.

Recommandations :

- ◆ Ne pas effectuer des opérations d'acidification/désacidification après l'ajout de bactéries.
- ◆ Lorsque le pH du vin à traiter est inférieur à 3,3, l'utilisation d'OptiML® (30 g/hL) est fortement recommandée. Cela permettra d'initier la FML et d'optimiser le métabolisme malolactique.



RÉSULTATS D'ESSAI



Conditions optimales d'activité malolactique

pH*	SO ₂ TOTAL *	TEMPÉRATURE*	TOLÉRANCE ALCOOL* (% vol.)
≥ 3	< 50 mg/L	18 - 24°C	< 16

* ces facteurs sont co-dépendants



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige

MICROBIOLOGIQUES

- Levures contaminantes : < 10³ UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g
- Bactéries acétiques contaminantes : < 10⁴ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10² UFC/g

COMPOSITION

- Bactéries lactiques revivifiables: ≥ 10¹¹ UFC/g
- Humidité : < 8%

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Doses pour 25 hL.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. DLUO (à partir de la date de production) : 1,5 mois à 4°C ou 36 mois à -18°C.

GN/07-05-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM