

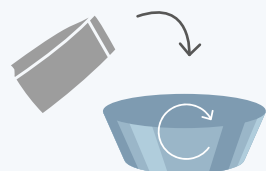


CONDITIONNEMENTS :

2,5 hL / 25 hL / 100 hL / 250 hL

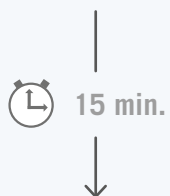


OENO 1 (100 hL)

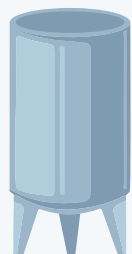


2 L d'eau à 20°C

HOMOGENÉISER



INTRODUIRE AU MOÛT / VIN



20 - 25 °C

UTILISATIONS : • Co-inoculation • Inoculation séquentielle

## PROTOCOLE POUR 100 hL DE VIN À ENSEMENTER

- 1 Sortir la dose de bactérie et laisser reposer **2 heures** si le sachet était conservé au froid négatif (congélateur) ou **15 minutes** s'il était conservé au froid positif (réfrigérateur).
- 2 Mélanger progressivement la dose de bactérie à ensementer dans **2L d'eau, non sulfitée et non chlorée à 20°C**.
- 3 **Homogénéiser** et laisser reposer **15 minutes maximum**.
- 4
  - **Introduire le levain malolactique** au vin.
  - En rouge traditionnel et en co-inoculation : **introduire sous le marc en perçant le chapeau**.
- 5 En inoculation séquentielle : **maintenir une température** entre **20 et 25°C** tout au long de la fermentation malolactique.



Ne pas réaliser de remontage ni d'aération dans les 12h qui suivent l'addition des bactéries.  
Ne pas effectuer d'opérations d'acidification / désacidification après l'ajout des bactéries.