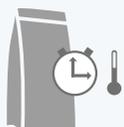




Si inoculation séquentielle
Préparateur Oeno 2 (50 hL)

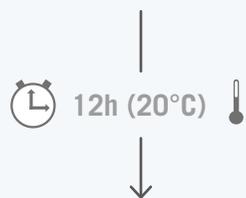


Oeno 2 (50 hL)

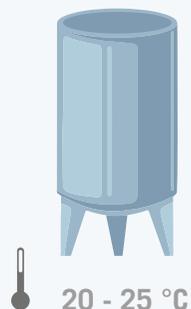


5 L d'eau à 20°C + 5 L de vin à 20°C

HOMOGÉNÉISER



INTRODUIRE AU VIN



UTILISATIONS : • Co-inoculation tardive • Inoculation séquentielle

PROTOCOLE POUR 50 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
 - **Pour la co-inoculation tardive (densité 1010) :**
mélanger progressivement la dose de bactérie à ensementer et la dose d'activateur dans **5L d'eau, non chlorée et non sulfitée, à 20°C.**
 - **Pour l'inoculation séquentielle :**
mélanger la dose de bactérie à ensementer et la dose d'activateur dans **5L d'eau, non chlorée et non sulfitée et 5L vin** de la cuve à ensementer à **20°C.**
- 3
 - **Pour la co-inoculation (densité 1010) :**
homogénéiser et laisser reposer **30 minutes maximum.**
 - **Pour l'inoculation séquentielle :**
homogénéiser et laisser reposer **12h**, en maintenant la température à **20°C.**
- 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.