



- Ne pas dépasser **6 g/hL** de sulfitage vendange.

- Aussitôt après encuvage et remontage d'homogénéisation, **levurer à 20 g/hL (Excellence® DS ou Excellence® XR)**.

Nous recommandons alors l'emploi d'un préparateur de levure : **Œnostim**, à **30 g/hL** (calculé sur le volume final, à ajouter dans l'eau de réhydratation avant incorporation des LSA) pour **apporter aux levures tous les nutriments indispensables** (stérols...) à une fermentation alcoolique **franche et régulière**. En effet, le succès d'une co-inoculation, réside en partie d'un succès de la FA.

- Il est également important de **bien veiller à la teneur en azote assimilable** en apportant du **Vitaferment pH** au levurage.

(Dose à raisonner en fonction de la carence en azote et du TAVP. Pour un TAVP inférieur à 13 % Vol., l'objectif étant d'atteindre 150 mg/L d'azote assimilable.)

• APPORT DE NUTRIMENTS SPÉCIFIQUES : OPTIFLORE

L'emploi d'**Optiflore 0** au cours de la FA permet de **maintenir la biomasse levurienne dans un état physiologique optimal** jusqu'au terme de la FA et de **favoriser le déclenchement de la FML**. L'apport doit être réalisé après ensemencement bactérien, vers **d-30** à hauteur de **30 g/hL**.

• CUIVISON POST-FERMENTAIRE

Durant la cuivison post-fermentaire, une fois FA et FML achevées, un **léger sulfitage est recommandé**.

• SUIVI ANALYTIQUE RECOMMANDÉ

AV / AM / AL : **2 fois par semaine** à j+2 après ensemencement bactérien.

ENSEMENCEMENT BACTÉRIEN AVEC ŒNO 1 EN CO-INOCULATION

PROTOCOLE POUR 100 hL DE VIN À ENSEMENTER, 48h APRÈS DÉPART EN FA



2 L d'eau à 20°C
HOMOGÉNÉISER

15 min max.

INTRODUIRE



20 - 25 °C

- 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** sous le marc en perçant le chapeau.



- Ne pas réaliser de remontage et/ou apport d'oxygène dans les 12h qui suivent l'ensemencement bactérien (l'inoculation peut avoir lieu en fin de journée et la reprise des remontages le lendemain matin). Après ces 12h, le travail du vin peut reprendre.
- Ne pas réaliser d'acidification après ensemencement bactérien, ni dans les 24h qui précèdent l'addition du levain malolactique.
- La température doit être maintenue la plus stable possible et jamais au-dessus de 28°C.
- Dans le cas d'un sulfitage initial fort sur la vendange (>6 g/hL), retarder l'inoculation des bactéries lactiques de 24h supplémentaires.