

Fermentation malolactique SIHALACT® Oeno lactobacille

Oenococcus oeni

SIHALACT Oeno est une nouvelle souche de lactobacille (*Oenococcus oeni*) sélectionnée à partir de vins allemands pour l'élaboration de vins rouges, rosés et blancs. Utilisée en inoculation directe, SIHALACT Oeno garantit une fermentation malolactique rapide et fiable. L'activité malolactique élevée de cette souche garantit un déroulement optimal de la fermentation malolactique à des températures d'ensemencement particulièrement basses.

Les avantages spécifiques de SIHALACT Oeno lactobacille :

- Utilisable universellement pour la production de vins rouges, rosés et blancs
- Faible production de diacétyl
- Paramètre d'ensemencement : pH \geq 3,2
- Paramètre d'ensemencement : température > 17 °C
- Paramètre d'ensemencement : SO₂ libre < 15 mg/l
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 15 % vol.
- Aucune formation d'histamine
- Particulièrement approprié pour un ensemencement en fin de fermentation alcoolique (concentration en sucres résiduels < 10 g/l à pH > 3,5)

Utilisation et dosage

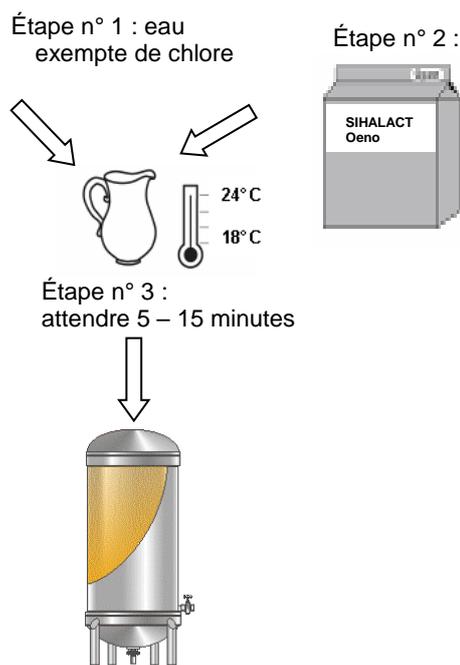
Les quantités utilisées ne doivent pas être inférieures au dosage recommandé. Un dosage moindre réduit très fortement le nombre de cellules d'inoculation et favorise ainsi la fermentation malolactique spontanée.

Après une réactivation préalable, SIHALACT Oeno lactobacille peut être ajouté directement dans le vin en fin de fermentation alcoolique (< 10 g/l de sucre résiduel pour un pH > 3,5). Il convient d'éviter un contact intensif avec l'oxygène dû à une forte agitation ou à un transvasement par pompe. C'est également pour cette raison que le récipient doit être maintenu plein jusqu'à la bonde durant la fermentation malolactique.

Conseil pour la réactivation

Verser le contenu du paquet prévu pour 10 hl dans 500 ml d'eau exempte de chlore à 18 °C – 24 °C et agiter légèrement. Attendre 5 – 15 minutes. La suspension de lactobacilles peut alors être introduite directement dans la cuve.

Verser le contenu du paquet prévu pour 25 hl dans 1 l d'eau exempte de chlore et agiter légèrement. Respecter un temps de pause de 5 – 15 minutes comme pour le paquet pour 10 hl puis inoculer la cuve.



SIHALACT Oeno lactobacille peut être également ensemencer directement.

Caractéristiques du produit

SIHALACT Oeno lactobacille contient une préparation de cellules d'*Oenococcus oeni* lyophilisées.

La fermentation malolactique ciblée, l'excellente tolérance à l'alcool, au SO₂, aux valeurs de pH bas ainsi que la préservation des arômes primaires des fruits étaient les principaux critères de sélection pour la mise au point de ce produit.

Informations importantes

Après sa réception, le produit emballé doit être conservé à -18 °C (congélateur) jusqu'à sa consommation. De plus, les emballages ne doivent être ouverts que peu de temps avant l'utilisation du produit afin d'éviter des détériorations provoquées par l'oxygène atmosphérique.

La température optimale du vin pour l'inoculation est comprise entre 18 °C et 25 °C. La température du vin ne doit pas être inférieure à 17 °C. Le pH doit être > 3,2 ; une désacidification du moût est recommandée en cas de pH plus bas. Les vins à inoculer devraient présenter une concentration en alcool maximale de 15,0 % vol. afin de garantir une fermentation malolactique optimale avec SIHALACT Oeno lactobacille.

Habituellement, la fermentation malolactique se produit 2 à 3 jours après l'inoculation avec SIHALACT Oeno lactobacille et en fonction des paramètres du vin, elle s'achève au terme de 1 à 2 semaines environ.

Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en œuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

SIHALACT Oeno lactobacille est livré dans un emballage constitué d'un film multicouche d'aluminium étanche au gaz et à l'eau. Le stockage prolongé doit s'effectuer à -18 °C (congélation). Dans ces conditions, nous garantissons l'activité intégrale durant au moins 36 mois.

L'activité perdue au moins pendant 18 mois à une température de +4 °C.

Une acclimatation à la température du vin n'est pas nécessaire.

Conditionnement

Pour

5 hl de vin : Paquet (film multicouche d'aluminium)
- Référence 93.459.903

25 hl de vin : Paquet (film multicouche d'aluminium)
- Référence 93.459.905

100 hl de vin : Paquet (film multicouche d'aluminium)
- Référence 93.459.907

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de SIHALACT Oeno lactobacille, nous procédons à des contrôles réguliers pour garantir sa haute qualité de produit.

De plus, nous réalisons des contrôles poussés juste avant et pendant l'emballage final du produit.

Amérique du Nord
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit : 800 656-3344
(seulement en Amérique du Nord)
Tél : +1 732 212-4700

Chine
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chine
Tél : +86 21 5200-0099

Europe/Afrique/Proche-Orient
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél : +49 2486 809-0

Singapour
100G Pasir Panjang Road #07-08
Singapour 118523
Tél : +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlufheim, Allemagne
Tél : +49 6205 2094-0

Brazil
Av. Ermano Marchetti, 1435 -
Água Branca, São Paulo - SP,
05038-001, Brazil
Tél : +55 11 3616-8461

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Allemagne
Tél : +49 6704 204-0

**Pour de plus amples informations,
contactez-nous à l'adresse e-mail
suivante : filtration@eaton.com ou
en ligne sur www.eaton.com/filtration**

FR
2B36415
11-2019

© 2019 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.



Powering Business Worldwide