

FML Expertise S

Oenococcus oeni ITV 04A1

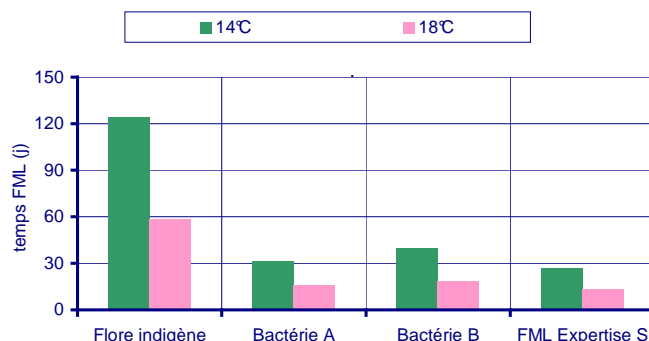
**Bactérie
*Oenococcus
oeni* à
ensemencement direct
pour le déroulement
optimisé des fermentations
malolactiques des vins de
qualité**

FML Expertise S est une bactérie *Oenococcus oeni* issue d'un travail de sélection de l'ITV France, réalisé à partir d'un panel de vins rouges de différentes régions françaises. Ce programme de recherche visait à sélectionner des bactéries performantes en conditions difficiles et développant des expressions organoleptiques qualitatives.

Propriétés :

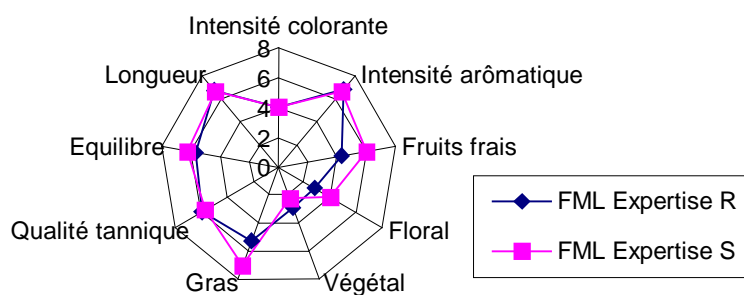
- Implantation rapide suite à un ensemencement direct
- Dégradation prioritaire de l'acide malique, avec une **très faible production d'amines biogènes**
- **Respect des arômes** de cépage avec une expression « fruits rouges » très présente, sans note lactique dominante.

Influence de la température sur la durée de la fermentation malolactique avec différentes bactéries commercialisées (Pinot 2000, Bourgogne, ITV)



FML Expertise S est performante même à basse température

Dégustation comparée de vins ensemencés avec deux sélections de bactéries Oenofrance – Merlot 2000 – Région de Bordeaux



CA de Gironde

Mode d'emploi :

- Soutirer, à l'abri de l'air si nécessaire, dès la fin de la fermentation alcoolique
- Veiller à ce que le SO₂ libre et SO₂ total soient respectivement inférieurs à 10 mg/L, et 50 mg/L, et que le pH soit supérieur à 3,2
- Maintenir la température à plus de 14 °C durant toute la fermentation
- Réhydrater le sachet dose de **FML Expertise S** dans vingt fois son poids d'eau minérale ou de source non chlorée à 20 °C pendant 15 mn, soit pour une dose de 25 hL (25 g) 500 mL d'eau.
- Incorporer à la cuve en réalisant une homogénéisation (remontage à l'abri de l'air ou léger brassage à l'azote).

Présentation :

FML Expertise S se présente sous forme de culture bactérienne pure lyophilisée conditionnée en sachets doses pour l'ensemencement de 2,5 hL, 25 hL ou 250 hL.

Conservation :

- ❖ 18 mois à une température de 4 °C
- ❖ 30 mois à une température de – 18 °C
- ❖ Tout sachet ouvert sera utilisé intégralement.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL