

# BETA

*Oenococcus oeni*

**Baldinger**

Max Baldinger AG Bruggacherstr. 8  
 Tel. 044 806 80 80 Postfach 177  
 Fax 044 806 80 85 CH-8117 Fällanden  
[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

uvaferm®

## Activité, sécurité et arômes variétaux.

*Cette souche de bactérie Oenococcus oeni a été sélectionnée au cours d'un projet européen « Craft » pour son excellente activité en conditions difficiles, produite avec le procédé d'acclimatation MBR de la société Lallemand, cette culture est l'une des plus tolérantes pour conduire des fermentations malolactiques (FML) et élaborer des vins mettant en avant le caractère fruité variétal.*

### Applications

L'objectif fondamental du projet de sélection européen «Craft » était avant tout le contrôle efficace des fermentations malolactiques par l'utilisation de cultures biologiques innovantes pour améliorer la qualité du vin tout en respectant le caractère variétal.

Plusieurs caves et instituts européens ont mis en commun leurs collections de bactéries lactiques préalablement sélectionnées sur des critères œnologiques afin de répondre aux demandes spécifiques des utilisateurs.

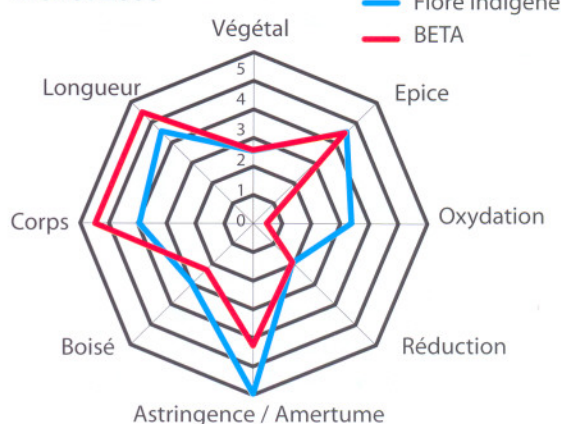
Basée sur les résultats de différentes vinifications expérimentales et industrielles, Uvaferm Beta a été sélectionnée comme la bactérie la mieux adaptée pour réaliser des fermentations malolactiques (FML) fiables dans diverses conditions et dans différentes régions viticoles.

Isolée en Italie dans la région des Abruzes, Uvaferm Beta offre la sécurité dans l'élaboration des vins avec un impact positif sur les arômes variétaux.

### Fermentation malolactique et propriétés organoleptiques

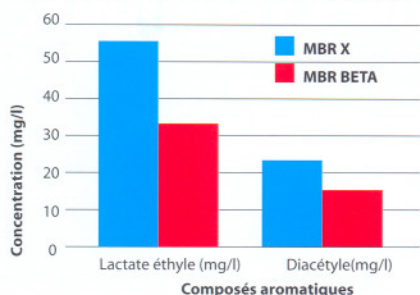
Comparaison des notes de dégustation entre Uvaferm Beta et des bactéries indigènes. Uvaferm Beta est apparue comme étant un bon outil pour contribuer à soutenir la structure tannique et le caractère fruits rouges des vins. De plus, cette souche possède l'aptitude à augmenter le niveau de  $\beta$ -damascénone, qui généralement contribue à l'expression des notes florales des vins rouges. Le faible potentiel d'Uvaferm Beta à produire des arômes «beurrés», comme le lactate d'éthyle et le diacétyle, aide à respecter les caractères variétaux des vins.

Note de dégustation après FML : Merlot 2000





## Effet sur les arômes et les « notes beurrées »



Concentration en lactate d'éthyle et diacétyle - Merlot 2001.

**BETA**  
*Enococcus oeni*

## Propriétés œnologiques et microbiologiques

- Bonne implantation.
- Souche compétitive, bonne dominance sur la flore indigène.
- Acclimatée pour tolérer de hautes concentrations en SO<sub>2</sub> : maximum 50-60 mg/L de SO<sub>2</sub> total.

- Tolérance à l'alcool : 14,5 % vol
- Bonne tolérance aux basses températures : 14°C minimum
- Phase de latence moyenne

## Sécurité

- Production d'amines biogènes : très faible
- Faible production d'acidité volatile

- Faible production de diacétyle et lactate d'éthyle : notes « beurrées »
- Augmente le niveau de β damascénone

## Utilisation

Elaborée selon le procédé MBR® Lallemand, cette bactérie est pré-acclimatée lors de sa production, ce qui lui confère une paroi résistante aux conditions difficiles du vin et permet l'inoculation directe dans le vin après simple réhydratation. Réhydrater simplement le contenu

d'un sachet pour 25 hL dans 500 mL d'eau minérale à 20-30°C.

Ajouter directement la suspension dans le vin vers la fin de la fermentation alcoolique et homogénéiser.

Ce produit peut être conservé 12 mois à +4°C et 18 mois à -18°C.

## Emballage

Disponible en sachets pour ensemencement de 2,5 hL, 25 hL et 250 hL de vin.

## Pour en savoir plus

Lallemand met à votre disposition ses différentes publications techniques : "winemaking-update", "État de l'art" et les entretiens Scientifiques Lallemand, ainsi que ses plus récentes informations sur les interactions levures-bactéries.

Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation. Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.



**Baldinger**

Max Baldinger AG Bruggacherstr. 8  
Tel. 044 806 80 80 Postfach 177  
Fax 044 806 80 85 CH-8117 Fällanden  
[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

**LALLEMAND**

19, rue des Briquetiers  
B.P. 59 - 31702 Toulouse Cedex  
Tél.: +33 (0) 5 62 74 55 55 • Fax : +33 (0) 5 62 74 55 00  
[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)