

# Les bactéries lactiques

## ***Vitilactic H+ / 50 hl (1 sachet)***

Sélectionnée par l'IFV de Beaune et isolée sur Chardonnay de Bourgogne, VITILACTIC® H+ présente une très bonne capacité à s'acclimater aux conditions difficiles. Elle est recommandée pour une bonne maîtrise de la fermentation malolactique des vins blancs à pH et températures bas ou aux vins rouges à hauts degrés. VITILACTIC® H+ bénéficie du process développé en 1-STEP® pour garantir son efficacité. Sa température optimale de fermentation se situe entre 16°C et 18°C.

## ***VP 41 / 25 hl (1 sachet)***

Favorise la complexité aromatique et la rondeur des vins à haut degré d'alcool.

LALVIN VP41® a été isolée en Italie lors d'un projet de recherches européen sur la souche naturelle *Oenococcus oeni*. Cette bactérie contribue à mettre en valeur la complexité aromatique des vins rouges et leur rondeur. Son implantation est très bonne même lors de degré alcoolique ou de SO<sub>2</sub> élevés.

## ***VP 31 / 25 hl (1 sachet)***

Adaptée aux pH faibles et aux températures basses. Met en évidence la structure tannique et le caractère fruité des vins.

Sélectionnée par ITV France, LALVIN 31 (MBR®) permet la conduite de fermentation malolactique complète et régulière et ce à pH bas et température faible. Cette bactérie contribue à obtenir des vins fruités avec une bonne structure tannique. L'intensité colorante finale des vins est ainsi mieux contrôlé. Grâce à son excellent taux de survie, LALVIN 31 contribue à une désacidification naturelle et fait un outil efficace pour contrôler la FML en particulier dans les conditions telles que celles rencontrées dans les régions septentrionales.