

## Fiche de caractéristiques analytiques

### FML EXPERTISE C™ CULTURE STANDARD - A RÉACTIVER

BACTÉRIE LACTIQUE POUR USAGE OENOLOGIQUE

Bactéries lactiques lyophilisées sous forme de poudre et conditionnées en sachet 'aluminium laminé.

**70015-21-51** : 50G de bactérie pour 70HL

#### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

##### ASPECT & ODEUR

- Couleur blanc à beige
- Odeur typique de fermentation

**INGREDIENT** • Bactérie active lyophilisée :  
*Oenococcus oeni* sp. et maltodextrine comme support.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

Bactéries viables	> 10 <sup>9</sup> UFC/g
Matière sèche	> 92 %
Coliformes	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
<i>S. aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Bactéries acétiques	< 10 <sup>4</sup> UFC /g
Moisissures	< 10 <sup>3</sup> UFC /g
Levures	< 10 <sup>3</sup> UFC /g

#### HANALYSE TYPE DES METAUX LOURD

Plomb	< 2 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

#### PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

Deux stades sont nécessaires à la préparation d'une culture bactérienne active et acclimatée pour l'inoculation dans le vin.

**1) Réhydratation & activation**, et **2) Propagation & acclimatation**

**1/** Réhydrater le contenu du sachet dans de l'eau non chlorée (l'addition de l'Atout-malo Native est recommandée) à 20°C, maximum pour une durée de 15 minutes. Transférer ensuite cette suspension pour activation, dans un mélange de jus de raisin, d'eau potable et de nutriments.

**2/** La phase de propagation nécessite d'ajouter cette suspension dans une partie du vin et de suivre la cinétique de dégradation de l'acide malique. Une fois la fermentation malolactique achevée à plus de 70%, inoculer le mélange dans le vin. Voir les instructions sur la fiche technique.

#### DOSAGE

Disponible selon les volumes( hL) indiqués sur l'étiquette du produit.

#### STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 18 mois à 4°C ou 36 mois à -18°C dans l'emballage d'origine. Une fois ouvert, utiliser immédiatement.

Produit de  
**DANSTAR FERMENT AG**  
Filiale de Lallemand Inc.

Lallemand SAS  
4 Chemin du Bord de l'Eau  
15130 SAINT-SIMON  
FRANCE

L'information contenue dans cette fiche se base sur l'état actuel de nos connaissances et est considérée comme exacte. Aucune garantie, expresse ou implicite, n'est donnée concernant la précision des données, la commercialisation ou les risques associés à l'utilisation de ce produit. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'adaptation du produit, les conditions d'utilisation et tout autre risque lié à son utilisation.

FML EXPERTISE C – 15 JANVIER 2015