



SafOeno™ Bioprotect MP-72

POUR LA BIOPROTECTION DES RAISINS ET DES MOÛTS

Ingrédients :

Levure (*Metschnikowia pulcherrima*), émulsifiant : E491 (monostéarate de sorbitane).

Origine :

SafOeno™ Bioprotect MP-72 a été isolée en France dans le vignoble du Val de Loire grâce à un programme mené en partenariat avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV). La sélection de **SafOeno™ Bioprotect MP-72** est le fruit du criblage d'une collection de plusieurs centaines de micro-organismes provenant de trois millésimes différents.

Caractéristiques œnologiques :

SafOeno™ Bioprotect MP-72 a été sélectionnée pour sa capacité à coloniser le milieu et à assurer la bioprotection des raisins et des moûts.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 permet de réduire ou de s'affranchir de l'utilisation de SO₂ pendant les phases pré-fermentaires.

Aptitudes pré-fermentaires :

- Bonne bioprotection pendant les phases pré-fermentaires durant jusqu'à 5 jours à moins de 10°C.
- Tolérance au SO₂ jusqu'à 2 g/hL (ou 20 ppm de TSO₂).
- Forte colonisation et maintien de sa population dans les moûts, ce qui limite le développement de levures indésirables.
- Faible tolérance à l'alcool (2% vol.) et très faible capacité de fermentation.
- Ne perturbe pas l'implantation de la levure sélectionnée pour la fermentation alcoolique.
- Faible consommation d'azote minéral et organique, pas d'ajout en azote supplémentaire requis suite à l'utilisation de **SafOeno™ Bioprotect MP-72**
- Pas de production de composés indésirables (acidité volatile, SO₂ et H₂S)

Suggestions d'utilisation :

Sélectionnée pour sa très faible capacité de fermentation, **SafOeno™ Bioprotect MP-72** est particulièrement adaptée à la bioprotection des moûts et des raisins.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 est recommandée pour les phases de pré-fermentation :

- Sur moûts blancs ou rosés (long débouillage à froid jusqu'à la stabulation).
- Sur raisins rouges lors d'une macération à froid (MPF).

Avertissement : pour des raisons de conformité réglementaire, ce produit est strictement réservé à un usage œnologique.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Essais :

Cépage : Cabernet franc (Val de Loire).

Millésime : 2022

Itinéraire technique : vendanges manuelles, égrappage, contamination artificielle par *H. uvarum* à 10E+04, inoculation par *Metschnikowia pulcherrima* à 10E+06,

Jour 0 à J+5 : macération à 10 °C,

J+5 : pressurage et augmentation de la température,

J+6 : fermentation alcoolique à 16 °C, inoculation avec SafOeno™ SC22 à 20 g/hL.

Modalités : 2 contrôles : NBS (sans bioprotection, sulfite ajouté à 3 g/hL) et NBNS (sans bioprotection, sans sulfite ajouté).

MP1, SafOeno™ Bioprotect MP-72, MP2 : souches de *Metschnikowia pulcherrima*

Caractéristiques chimiques du moût

Sucre	243
Acide malique (g/L)	0.84
pH	3.43
Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)	3.10
Azote (mg/L)	46
SO ₂ libre (mg/L)	< 10
SO ₂ total (mg/L)	< 15

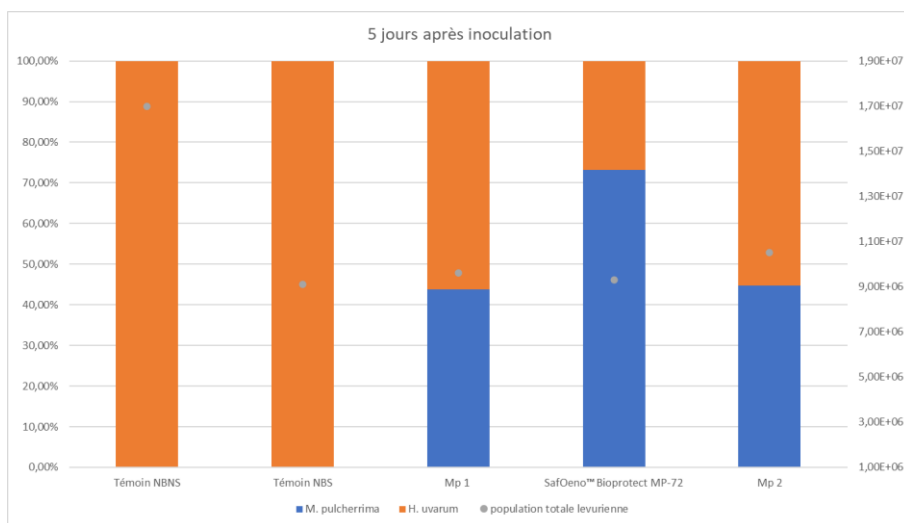


Figure 1 : suivi de l'implantation de *Metschnikowia pulcherrima* pendant les phases pré-fermentaires (5 jours après inoculation).

Le suivi de la population met en évidence le pouvoir bioprotecteur de la levure *Metschnikowia pulcherrima* SafOeno™ Bioprotect MP-72 dans le temps.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 colonise le milieu et contrôle la microflore dans les phases pré-fermentaires.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 représente 73 % de la population totale de levures après 5 jours de macération à 10°C.

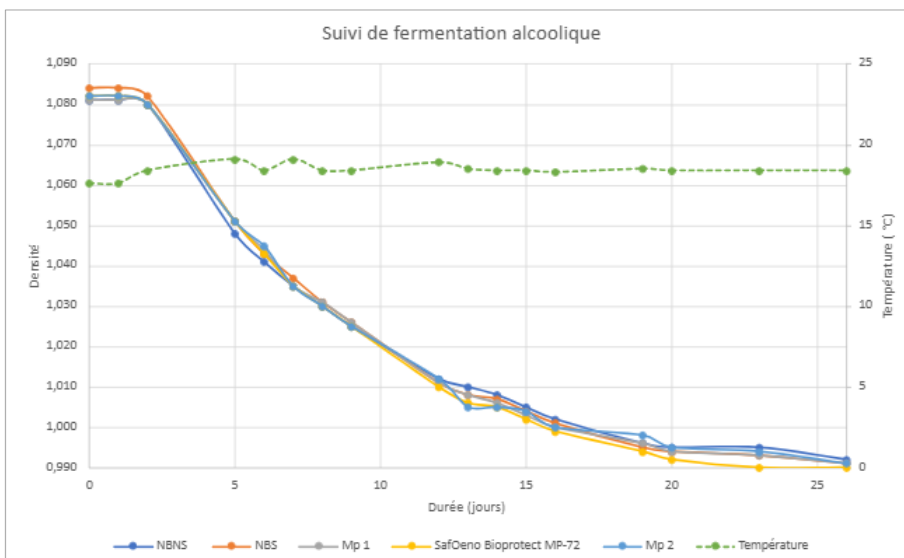


Figure 2 : Suivi de la cinétique de fermentation.

Le suivi de la cinétique de fermentation, en conditions de laboratoire, montre que la modalité SafOeno™ Bioprotect MP-72 achève la fermentation en 23 jours, alors que les autres modalités mettent 3 jours de plus pour atteindre une consommation totale des sucres.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Utilisation :

Avec réhydratation préalable : verser délicatement la quantité désirée de **SafOeno™ Bioprotect MP-72** dans 10 fois son poids d'eau du robinet de 25 °C à 30 °C. Remuez délicatement pour compléter la réhydratation de la levure et éviter la formation de grumeaux. Laissez reposer 20 minutes et incorporez le levain aux raisins ou dans la cuve de fermentation avec homogénéisation.

Temps d'addition recommandé :

- Moût blanc : après le pressurage, pendant le remplissage de la cuve de débourbage lors de la clarification.
- Moût rouge : pendant le remplissage de la cuve pour la macération à froid. Suivi d'une homogénéisation.

À la fin de la phase pré-fermentaire, inoculer avec *S. cerevisiae* (souche et dosage habituels) pour assurer une fermentation alcoolique complète.

Dosage :

Dose recommandée : 10 à 20 g/hL.

Augmenter la dose au-delà de 20 g/hL en cas de températures très basses ou de pression microbiologique élevée.

Conditionnement :

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 10 kg).

Stockage et garantie :

Le produit doit être transporté/stocké au sec et protégé de la lumière directe, à une température comprise entre 4 et 10°C.

Durée de conservation : 2 ans. Se référer à la date de péremption imprimée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être scellés et conservés entre 4°C et 10°C, et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DDM dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure. Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbiologique et d'activité fermentaire.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis® Division de S.I. Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*