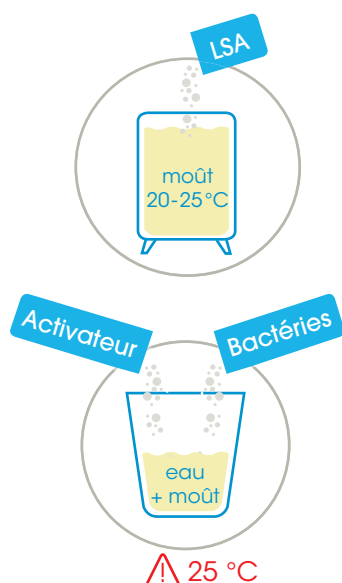


Pied de cuve - Bactérie INOBACTER™

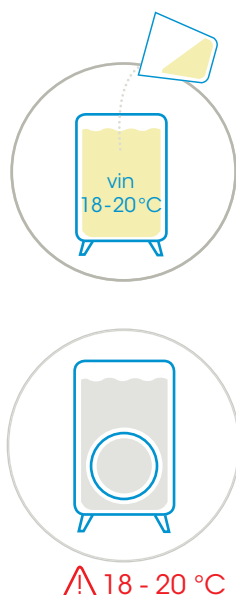


1- Elaboration du vin destiné au pied de cuve

Dès le début de la vendange, isoler un volume de moût représentant entre 3 et 5 % du volume total à ensemencer. Sulfiter celui-ci modérément (moitié de la dose normale) pour ne pas perturber le développement futur des bactéries. Mettre rapidement ce moût en fermentation.

2- Réactivation des bactéries

Préparer un mélange moitié eau / moitié moût non sulfité (pris à la goulotte du pressoir) correspondant à 4 % environ du volume du pied de cuve. Incorporer le sachet de bactéries, le sachet de réactivateur et quelques litres de moût en fermentation. Maintenir à 25 °C et procéder à une analyse au bout de 2 jours.



3- Ensemencement du pied de cuve

Incorporer ce milieu de réactivation au pied de cuve, même si sa fermentation n'est pas terminée. Amener le pH de ce pied de cuve à un minimum de 3.20 (analyse à faire au préalable) et supplémenter celui-ci en activateur spécifique (**NUTRIFLORE PDC™**) à raison de 20 g/hL de pied de cuve. Maintenir ce pied de cuve à 20 °C pendant une semaine en cuve parfaitement remplie et faire une analyse au bout de ce délai.

4- Ensemencement de la cuverie

Répartir ce pied de cuve sur l'ensemble de la cuverie. Maintenir les cuves parfaitement remplies à 20 °C. Réaliser une analyse dès que l'on ne constate plus de dégagement gazeux en haut des cuves (3 à 5 semaines après l'ensemencement).

Remarques :

1/ Ce pied de cuve peut être développé avec réactivation sur vin (les premiers pieds de cuve qui ont été élaborés le furent ainsi). Les étapes 1,3 et 4 sont les mêmes, seule l'étape 2 change : on remplace du moût par du vin après avoir vérifié sa compatibilité (pH, SO₂ total).

2/ Les pourcentages de milieu de réactivation et de pied de cuve sont des ordres de grandeur et sont à moduler en fonction des impératifs de la cuverie.