

Les avantages de la co-inoculation

Avantage microbiologique

- **Pas de phase de latence** entre la fin de la Fermentation Alcoolique (FA) et le début de la Fermentation Malolactique (FML), donc prévention de la contamination en microorganismes d'altération
- **Inhibition du développement de *Brettanomyces*** (responsable des notes animales)

Avantage sensoriel

- Permet de **limiter la production d'amines biogènes** et les déviations organoleptiques des vins (phénols volatils)
- **Faible concentration en Diacétyl** (responsable des notes beurrées et lactées)

Economie de temps

- **Rapidité** : la FML se termine plus tôt que l'inoculation séquentielle
- **Efficacité** : l'adaptation de la bactérie est optimale puisqu'absence d'alcool

Réduction des coûts

- **Diminution du nombre de suivis analytiques** pendant la FML
- Stabilisation des vins **plus rapide**, ce qui permet une mise sur le marché plus tôt

À la cave expérimentale d'Inter-Rhône, la majorité des cuves du **millésime 2019 a été vinifiée en co-inoculation**. Ainsi, le **nombre moyen d'analyses réalisées pendant les fermentations pour chaque cuve est passé de 4 à 2**. **Le coût analytique est donc divisé par deux** à cette étape de la vinification.

Les durées de fermentations ont été analysées pour 20 cuves des millésimes 2013, 2018 (inoculation séquentielle) et 2019 (co-inoculation avec MLPrime™)

En 2013 et 2018, la majorité des cuves fermentaient (FA+FML) pendant 20 à 40 jours.

En 2019, grâce à la co-inoculation, plus de la moitié des cuves a terminé les deux fermentations en 15 jours seulement.

La cuve la plus lente aura nécessité 20 jours entre l'encuvage et la fin des deux fermentations.

