

Les avantages de la co-inoculation

Claudine DEGUEURCE

Avantages microbiologiques

- **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 Diacétyle** (responsable des notes beurrées et lactées)

Économie 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

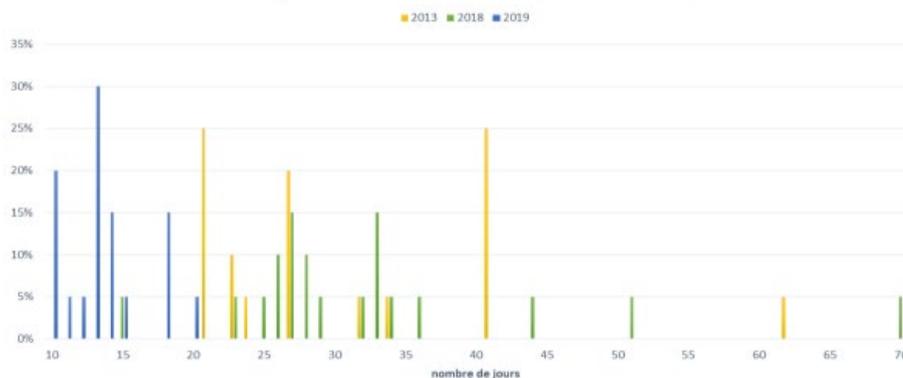
Les durées de fermentations ont été analysées pour 20 cuves des millésimes 2013, 2018 (inoculation séquentielle) et 2019 (co-inoculation avec MLPrime™)

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.

Fréquence des durées de fermentations



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 de l'Institut Rhodanien, 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.