

Les Bactéries Lactiques

Pour une fermentation malolactique
maîtrisée et sécurisée

Inobacter

Inobacter a été sélectionnée pour la qualité de ses performances globales et pour sa capacité à conduire la fermentation malolactique dans les vins les plus difficiles.

La souche Inobacter est remarquable pour sa résistance aux pH bas et son activité malolactique élevée.

Son utilisation nécessite la préparation d'un pied de cuve.

Inoflore BL

L'Inoflore BL est une bactérie à **ensemencement direct** pour les vins blancs. Elle peut être incorporée directement au vin sans réactivation.

Elle permet d'obtenir des vins moins amers, présentant plus de volume en bouche et de fruité.

Elle ne produit pas d'amines biogènes.

Inoflore R

La souche Inoflore R est recommandée pour la fermentation malolactique des vins rouges, par ensemencement direct.

Grâce à son haut niveau d'inoculation, elle garantit une fermentation malolactique complète.

Sa neutralité aromatique permet de conserver le potentiel variétal, les arômes variétaux et l'aspect fruité des vins.

Extraflore R

Extraflore R a été sélectionnée pour réaliser rapidement la fermentation malolactique dans les vins rouges. Elle permet de stabiliser la couleur, et la structure phénolique des vins rouges.

Elle développe également les caractères fruités et limite les risques d'astringence excessive et d'amertume.