LACTOENOS 450 PreAc®

Cepa *Œnococcus œni* para un arranque rápido de la FML,con un exclusivo proceso de producción Preac®.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Cepa con una elevada resistencia al etanol.
- Una de las cepas del mercado con actividad maloláctica más elevada en condiciones óptimas.
- Baja producción de diacetilo y de lactato de etilo.
- Baja producción de acidez volátil.
- Sin producción de aminas biógenas.
- Su relación eficacia/precio hace de ella la preparación ideal para el control y la reproducibilidad de la fermentación maloláctica de los vinos blancos y tintos de corazón de gama.

GAV (% vol)	Hasta 17
pH	A partir de 3.3
SO_2 Total (mg/L)	Hasta 60
Temperatura	A partir de 16°C

Rango de supervivencia y de actividad de la bacteria **LACTOENOS 450 PreAc®**:

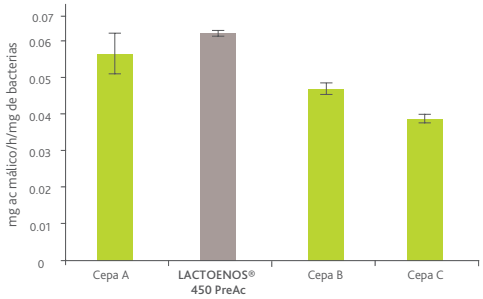
LACTOENOS 450 PreAc® permite un arranque rápido de la FML. Su empleo es simple y rápido (en 30 minutos solamente para emplearla en co-inoculación precoz y en12 horas para una co-inoculación tardía o para inoculación post-FA).

LACTOENOS 450 PreAc® es aromáticamente neutra, de esta forma permite conservar el carácter afrutado de los vinos.

NB: Estos parámetros interaccionan entre ellos.

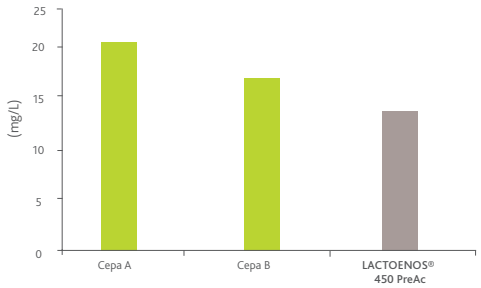
RESULTADOS EXPERIMENTALES

ACTIVIDAD MALOLÁCTICA EN CÉLULAS ENTERAS



Actividad maloláctica: cantidad de málico degradado por unidad de tiempo (h) y por cantidad de células (mg de bacterias), en medio tampón a 25°C.

PRODUCCIÓN DE DIACETILO



Producción de Diacetilo por 3 cepas de bacterias. Medido después de FML.

** Vino Merlot, 2005.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo
Color	beige claro

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 8
Bacterias recuento en placa (UFC/g)	> 10^{11}
Mohos (UFC/g)	< 10^{3}
Levaduras (UFC/g)	< 10^{3}
Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10^{4}
Salmonella (/25 g)	ausencia
Staphylococcus (/g)	ausencia
Coliformes (UFC/g)	< 10^{2}
E. coli (/g)	ausencia
Plomo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 1
Arsénico (ppm)	< 3
Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

- Inocular lo más pronto posible. Existe varios modos de inoculación:
  - **Co-inoculación precoz** (inoculación de bacterias 24-48 h después del inicio de la fermentación alcohólica), una técnica cada vez más desarrollada que aconsejamos por sus numerosas ventajas, principalmente por la optimización de la eficacidad de las bacterias.
  - **Co-inoculación tardiva** (inoculación a densidad 1020-1010).
  - **Inoculación secuencial.**
- No utilizar bolsas abiertas
- Utilizar un recipiente inerte y limpio. Mezclar 1 L de agua no clorada y 1 L de vino a 20°C para una dosis de 50 hL. Diluir el preparador **ENERGIZER®** y a continuación adicionar la dosis de bacteria **LACTOENOS 450 PreAc®**. Homogeneizar y dejar en reposo durante 30 minutos en el caso de co-inoculación precoz, 12h a 20°C en el caso de inoculación tardiva o inoculación secuencial. Adicionar al depósito.
- Mantener la temperatura del depósito constante a lo largo de la FML cerca de 20°C.
- En condiciones difíciles (FA de larga duración, medio pobre o grado alcohólico elevado) y por una cinética de FML más rápida, adicionar 20 -40 g/hL del activador **MALOBOOST®**.
- Dosis de empleo: respetar el volumen de vino indicado para la dosis de bacterias (50 hL o 250 hL).
- **LACTOENOS® 450 PreAc** puede ser empleado en el marco de una vinificación biológica, sin el uso de **ENERGIZER®**.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- A la recepción, conservar en frío (-18ºC o +4ºC) en su embalaje de origen, sin abrir.
- Fecha de utilización óptima: 30 meses a -18°C.
  18 meses a +4°C.
- No utilizar envases abiertos.
- Las bolsas de bacterias enológicas no abiertas pueden ser transportadas y almacenadas durante 7 días a temperatura ambiente (<25°C) sin perdida significativa de actividad y eficacia.

ENVASES

- Dosis para 50 hL y 250 hL (Incluye el **ENERGIZER®**).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

JB - AP - 07.07.23 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor..