

LACTOENOS® B16 Standard

Cepa *Enococcus oeni* particularmente resistente a la acidez y a las condiciones muy difíciles.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

Cepa seleccionada en Champagne. Su protocolo de adaptación hace que sea apta para el arranque o la reanudación de la fermentación maloláctica incluso en **los vinos más difíciles**.

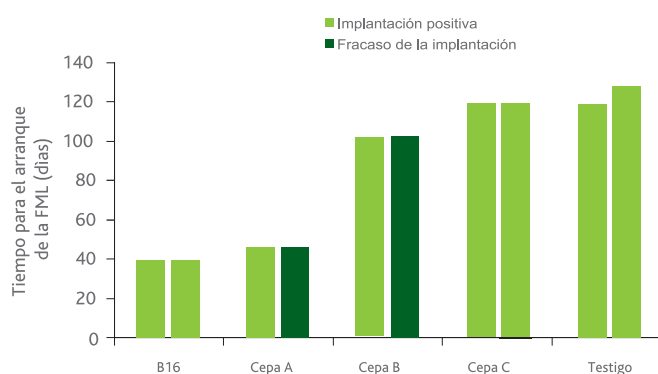
Ventajas del producto: el protocolo por etapas permite la aclimatación de las bacterias a los vinos con **parada de FML**.

GAV (% vol)	Hasta 16
pH	A partir de 2,9
SO ₂ Total (mg/L)	Hasta 60
Temperatura	A partir de 16°C
C8 y C10	≤ 20 mg/L de C8 ≤ 5 mg/L de C10

Espectro de supervivencia y de actividad de la bacteria LACTOENOS® B16 Standard:

NB: Estos parámetros interaccionan entre ellos.

RESULTADOS EXPERIMENTALES



Chardonnay:

GAV %: 13,4% vol.; AT: 5,71 g/L H₂SO₄; AV: 0,22 g/L H₂SO₄
pH: 3,23; SO₂ libre: 0 mg/L; SO₂ total: 23 mg/L.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color beige claro

ANÁLISIS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

Bacterias recuento en placa > 10⁹ UFC/g

Coliformes < 10² UFC/g

Mohos < 10³ UFC/g

E. coli/g..... ausencia

Levaduras < 10³ UFC/g

Plomo < 2 ppm

Bacterias acéticas < 10³ UFC/g

Mercurio < 1 ppm

Salmonella/25g ausencia

Arsénico < 3 ppm

Estafilococcus/g ausencia

Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

- No utilizar envases abiertos.
- Proveerse de dos depósitos de 25 L (o de uno de 50 L). Limpiarlos con cuidado y enjuagarlos abundantemente.
- Llenar la mitad del primer depósito con 12 L de vino a 20°C procedente del tanque a inocular. Añadir una cucharada sopera de bicarbonato de potasio. Completar con 12 L de agua a 20°C, homogeneizar. Tomar 5 L de esta mezcla para incorporarles 500 g de **MALOSTART®** y las bacterias en un recipiente limpio. Mezclar, e introducir estos 5 L dentro del depósito. Rellenar con agua.
- Cerrar el depósito y colocarlo en un lugar a 20°C.
- A partir del segundo día, realizar el análisis del ácido málico.
- Cuando el contenido de ácido málico sea inferior a 0,50 g/L, meter la mitad del contenido del primer depósito en el segundo y rellenar los dos depósitos con el vino inicial a 20°C.
- Incubar a 20°C.
- Al cabo de 2 - 3 días, realizar el análisis del ácido málico en los dos depósitos.
- El día anterior a la inoculación de las bacterias, añadir 500 g de **MALOSTART®** en el tanque donde se encuentra el vino a inocular.
- Cuando el contenido de ácido málico sea igual a 0,5 g/L, introducir los 50 L dentro de los 50 hL de vino a la temperatura de 20°C.
- Respetar el volumen de vino indicado en la dosis de bacterias (50 hL).
- En la elaboración de vinos ecológicos, remplazar **MALOSTART®** por **OENOCCELL® BIO**.

CONSERVACIÓN

- En su envase de origen no abierto.
- Fecha de utilización óptima: 30 meses a - 18°C.
18 meses a + 4°C.

ENVASES

- Dosis para 50 hL y 250 hL.

