LACTOENOS® B7 DIRECT

Cepa de *Oenococcus oeni* aclimatada para la inoculación directa de **vinos blancos, rosados y tintos.**

Apto a la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, en el marco legal reglamentado en enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Alta actividad maloláctica.
- Rápida cinética de fermentación en vinos de alta estructura tánica.

Rango de supervivencia y de actividad de la bacteria **LACTOENOS® B7 DIRECT**:

GAV (% vol)	Hasta 16
pH	A partir de 3.2
SO_2 Total (mg/L)	Hasta 60
Temperatura	A partir de 16°C

NB: Estos parámetros interaccionan entre ellos.

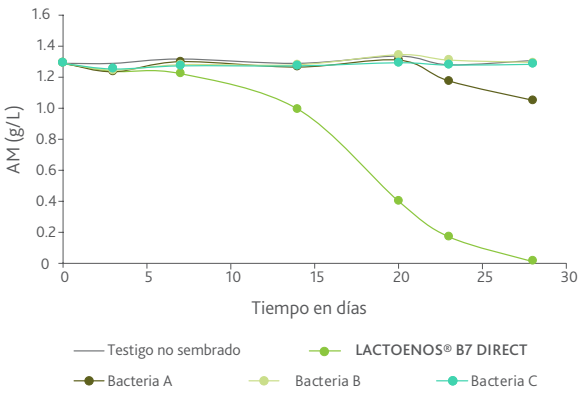
LACTOENOS® B7 DIRECT permite un rápido arranque de la FML.

LACTOENOS® B7 DIRECT genera muy poco diacetilo, lo que permite mantener el carácter afrutado de los vinos, así como la reducción de la tasa de combinación de SO_2.

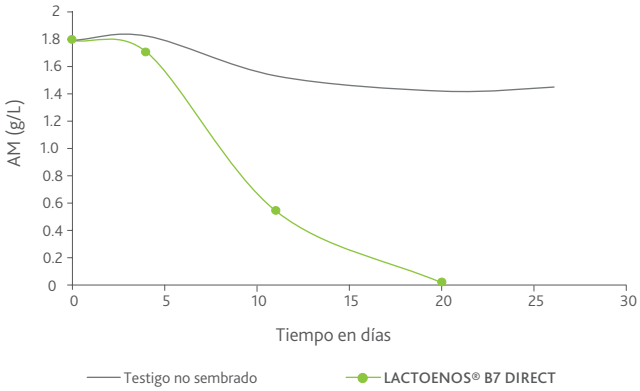
LACTOENOS® B7 DIRECT no produce aminas biógenas.

LACTOENOS® B7 DIRECT genera muy poca acidez volátil.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

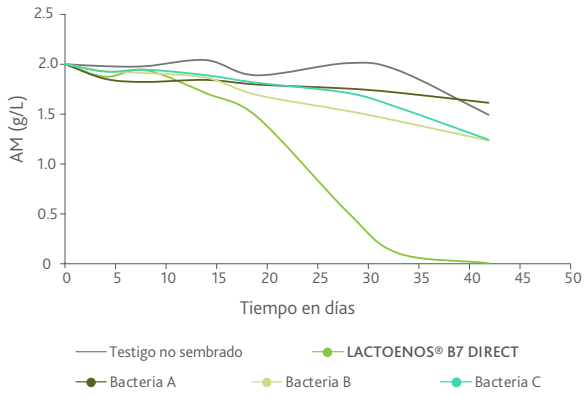


*Chardonnay 2015. Bourgogne. GAP 14,4 % vol., pH 3,49, **SO_2 Total 60 mg/L**, temperatura de FML 19°C.*



*Pinot Noir 2015. Bourgogne. GAP 12,6 % vol., **pH 3,21**, SO_2 Total 6 mg/L, temperatura de FML 19°C.*

LAFFORT
l'œnologie par nature



Barbera 2016. Italia. ***TAV 14,5 % vol., pH 3,18****, AT 5,84 g/L H_2SO_4, SO_2T 5 mg/L.*

CARACTERISTICAS FÍSICAS

Aspecto..... polvo

Color ..... marrón claro

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) ..... < 8

Bacterias en placa (UFC/g) ..... > 10^{11}

Hongos (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 antes posible. Existen varios tipos de inoculación:
  - **Co-inoculación precoz** (inoculación de bacterias 24-48 horas después del inicio de la fermentación alcohólica). *En mostos de pH<3,4 , se recomienda una co-inoculación tardía o secuencial.*
  - **Co-inoculación tardía** (inoculación hacia densidad 1020-1010).
  - **Inoculación secuencial.**
- Ajustar la temperatura de la cuba a 20ºC. Sacar la dosi de bacteria de la nevera/congelador, 30 min.antes de su uso. Abrir y verter el contenido directamente en la cuba*. Homogeneizar de forma protegida del aire.
- Mantener la temperatura constante durante toda la FML (alrededor de 20ºC).
- En condiciones difíciles (Largas FA, SO_2 elevado, bajo pH, alto grado alcohólico…) añadir 20 -40 g/hL del activador **MALOBOOST®** para tener una cinética más rápida.
- Dosis de empleo : respetar el volumen de vino indicado por dosis de bacteria (2,5 hL, 25hL o 250 hL).

**Rehidratar en 20 veces su peso en agua no clorada a 20°C durante un máximo de 15 mnts y añadir sobre el mosto/vino.*

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- A la recepción, conservar en frío (-18ºC o +4ºC) en su embalaje de origen, sin abrir.
- DLUO : 30 meses a -18ºC
  18 meses a +4ºC
- 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 de 2,5hL, 25hL o 250hL.

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..

LAFFORT
l'œnologie par nature

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