

LACTOENOS 450 PreAc®

Souche d'*Ænococcus œni* pour un déclenchement rapide de la FML, associée au procédé de production exclusif PreAc®.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Souche avec une grande résistance à l'éthanol.
- Une des souches avec l'activité malolactique la plus élevée du marché dans des conditions optimales.
- Faible production de diacétyl et de lactate d'éthyle.
- Faible production d'acidité volatile.
- Pas de production d'amines biogènes.
- Son rapport efficacité/prix en fait la préparation idéale pour le contrôle et la reproductibilité de la fermentation malolactique des vins blancs et rouges de cœur de gamme.

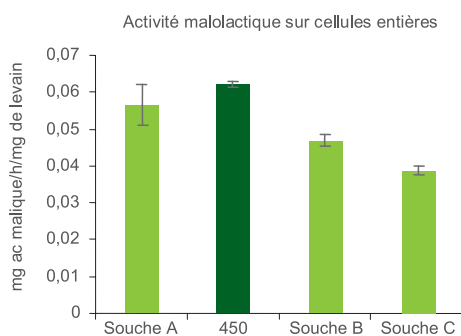
TAV (% vol)	jusqu'à 17
pH	à partir de 3,3
SO ₂ Total (mg/L)	jusqu'à 60
Température	à partir de 16°C
C8 et C10	≤ 20 mg/L de C8 ≤ 5 mg/L de C10

Spectre de survie et d'activité de la bactérie **LACTOENOS 450 PreAc®** :

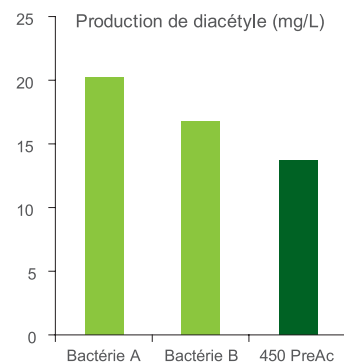
LACTOENOS 450 PreAc® permet un déclenchement rapide de la FML. Sa mise en œuvre est simple et rapide (en 30 minutes seulement pour une co-inoculation précoce et en 12 heures pour une co-inoculation tardive ou une inoculation post-FA). **LACTOENOS 450 PreAc®** est neutre aromatiquement, et permet ainsi de conserver le caractère fruité des vins.

NB : Ces paramètres interagissent entre eux.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Activité malolactique : quantité de malate dégradé par unité de temps (h) et par quantité de cellules (mg de levain), en milieu tampon à 25°C.



Production de diacétyl par 3 souches de bactéries. Mesure après FML. * Vino Merlot, 2005.



LAFFORT
L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Bactéries dénombrées sur boîte > 1,5.10¹¹ UFC/g

Coliformes/g < 10²

Moisissures < 10³ UFC/g

E. coli/g..... absence

Levures < 10³ UFC/g

Plomb < 2 ppm

Bactéries acétiques < 10⁴ UFC/g

Mercure < 1 ppm

Salmonelles/25 g..... absence

Arsenic < 3 ppm

Staphylocoques/g absence

Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE DE MISE EN ŒUVRE

- Inoculer le plus tôt possible. Il existe plusieurs modes d'inoculation :
 - **Co-inoculation précoce** (inoculation des bactéries 24 – 48h après le départ en fermentation alcoolique), technique de plus en plus développée que nous conseillons pour ses nombreux avantages, notamment l'optimisation de l'efficacité des bactéries.
 - **Co-inoculation tardive** (inoculation vers densité 1020 – 1010).
 - **Inoculation séquentielle.**
- Ne pas utiliser de sachet ouvert.
- Utiliser un récipient inerte et propre. Mélanger 1 L d'eau non chlorée et 1 L de vin à 20°C pour une dose de 50 hL. Délayer le préparateur **ENERGIZER®**, puis ajouter la dose de bactérie **LACTOENOS 450 PreAc®**. Homogénéiser et laisser reposer 30 min. en co-inoculation précoce, 12h à 20°C en co-inoculation tardive ou en inoculation séquentielle. Ajouter à la cuve.
- Maintenir la température de la cuve constante tout au long de la FML (autour de 20°C).
- En conditions difficiles (FA languissantes, milieu pauvre ou degré alcoolique élevé) et pour une cinétique plus rapide de FML, ajouter 20 g/hL de l'activateur bactérien **MALOSTART®**.
- Dose d'emploi : respecter le volume de vin indiqué sur la dose de bactéries (50 hL ou 250 hL).
- **LACTOENOS® 450 PreAc** peut être employé dans le cadre d'une vinification biologique, sans utilisation de l'**ENERGIZER®**.

CONSERVATION

- Emballage d'origine non ouvert.
- DLUO : 30 mois à -18° C.
18 mois à +4° C.

CONDITIONNEMENT

- Dose pour 50hL et 250hL (**ENERGIZER®** fourni).

