LACTOENOS 450 PreAc®

Souche d'*Œnococcus 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 (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS 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 diacétyle 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
Temperature	à partir de 16°C

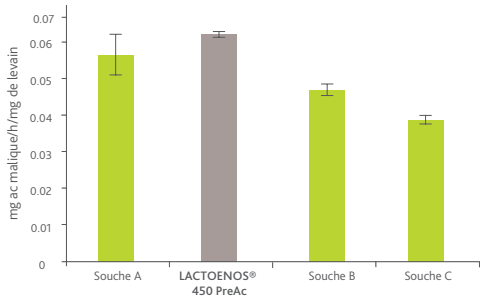
Spectre de survie et d'activité de la bactérie **LACTOENOS 450 PreAc®** :

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.

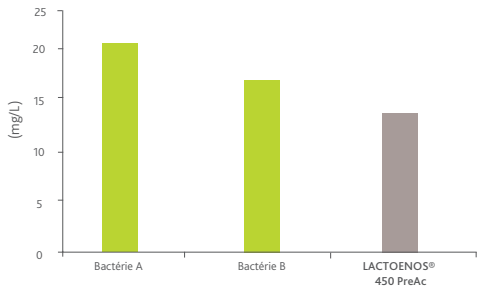
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

ACTIVITÉ MALOLACTIQUE SUR CELLULES ENTIÈRES



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 DIACÉTYLE (MG/L)



*Production de diacétyle 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 MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%)	< 8
Bactéries dénombrées sur boite (UFC/g)	> 10^{11}
Moisissures (UFC/g)	< 10^3
Levures (UFC/g)	< 10^3
Bactéries acétiques (UFC/g)	< 10^4
Salmonella (/25 g)	absence
Staphylococcus (/g)	absence
Coliformes (UFC/g)	< 10^2
E. coli (/g)	absence
Plomb (ppm)	< 2
Mercure (ppm)	< 1
Arsenic (ppm)	< 3
Cadmium (ppm)	< 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

- 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 - 40 g/hL de l'activateur bactérien **MALOBOOST®**.
- 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®**.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- A réception, conserver au froid (-18°C ou +4°C) dans son emballage d'origine non ouvert.
- DLUO : 30 mois à –18° C.
  18 mois à +4° C.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.
- Les sachets de bactéries œnologiques non ouverts peuvent être transportés et stockés pendant 7 jours à température ambiante (<25°C) sans perte significative d'activité et d'efficacité.

CONDITIONNEMENT

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

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 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.