INOCULATION DIRECTE

LACTOENOS® B7 DIRECT

Souche d'*Œnococcus œni* acclimatée, pour l'inoculation directe des **vins blancs, rosés et rouges.**

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

- Haute activité malolactique.
- Cinétique rapide dans des vins à forte structure tannique.

Spectre d'activité optimale de la bactérie **LACTOENOS® B7 DIRECT** :

TAV (% vol)	jusqu'à 16
pH	à partir de 3,2
SO_2 Total (mg/L)	jusqu'à 60
Température	à partir de 16°C

NB : Ces paramètres interagissent entre eux.

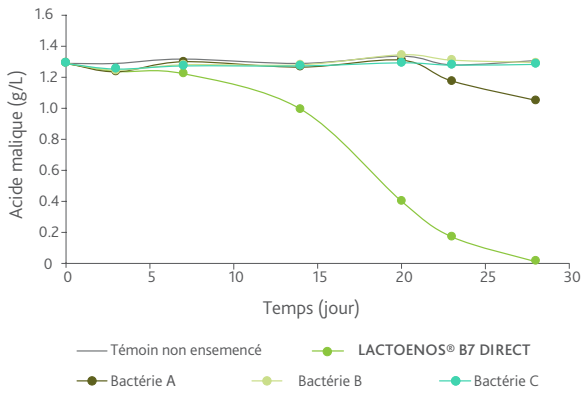
LACTOENOS® B7 DIRECT permet un déclenchement rapide de la FML.

LACTOENOS® B7 DIRECT produit peu de diactéyle ce qui permet de conserver le caractère fruité des vins et de réduire le taux de combinaison du SO_2 des vins.

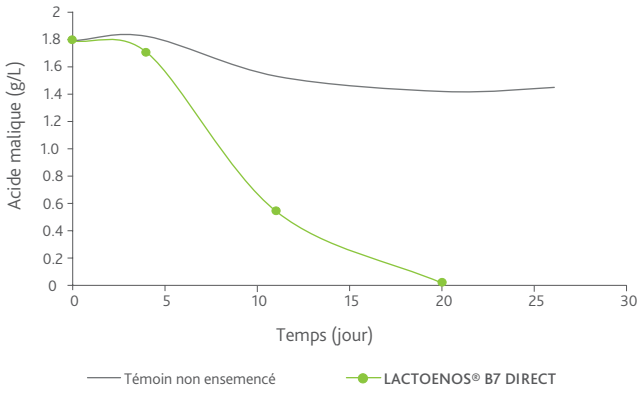
LACTOENOS® B7 DIRECT ne produit pas d'amines biogènes.

LACTOENOS® B7 DIRECT produit peu d'acidité volatile.

RÉSULTATS EXPERIMENTAUX

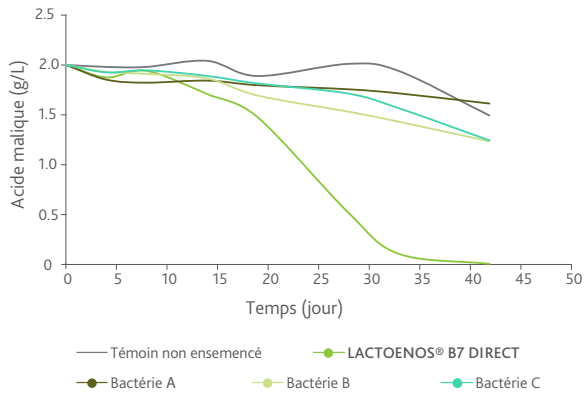


*Chardonnay 2015. Bourgogne. TAV 14,4 % vol, pH 3,49, **SO_2T 60 mg/L**, température de FML 19°C.*



*Pinot Noir 2015. Bourgogne. TAV 12,6 % vol, **pH 3,21**, SO_2T 6 mg/L, température de FML 19°C.*

LAFFORT
l'œnologie par nature



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

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 – 48 h après le départ en fermentation alcoolique). *En cas de moûts à pH ≤ 3,4, il est recommandé d'ensemencer les bactéries en co-inoculation tardive ou inoculation séquentielle.*
  - **Co-inoculation tardive** (inoculation vers densité 1020 – 1010).
  - **Inoculation séquentielle**.
- Ajuster la température de la cuve à 20°C. Sortir la dose de bactéries 30 min. avant emploi. Ouvrir et verser le contenu du sachet directement dans la cuve*. Homogénéiser à l'abri de l'air.
- Maintenir la température de la cuve constante tout au long de la FML (autour de 20°C).
- En conditions difficiles (FA languissantes, SO_2 total élevé, pH bas, 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 (2,5 hL, 25 hL ou 250 hL).

** La réhydratation est aussi possible : réhydrater dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C pendant 15 minutes maximum et ajouter au moût/vin.*

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 2,5 hL, 25 hL ou 250 hL.

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.

LAFFORT
l'œnologie par nature
CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com