



LACTOENOS® SB3 DIRECT

Souche d'*Enococcus œni* acclimatée, pour l'inoculation directe des vins 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 CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Neutralité aromatique.
- Faible production de diacétyl et de lactate d'éthyle.
- Faible production d'acidité volatile.
- Pas de production d'amines biogènes.

Spectre de survie et d'activité de la bactérie LACTOENOS® SB3 DIRECT.

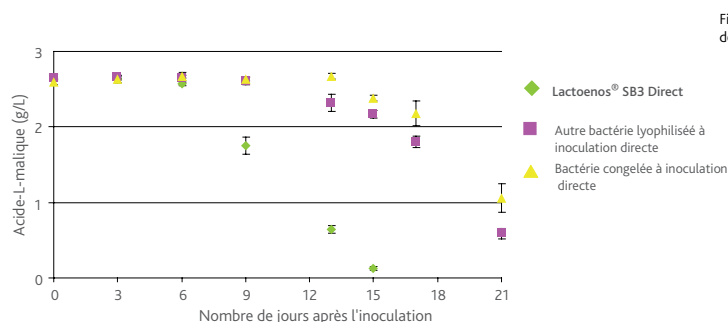
TAV (% vol)	jusqu'à 15
pH	à partir de 3,3
SO ₂ Total (mg/L)	jusqu'à 40
Température	à partir de 18°C

NB : Ces paramètres interagissent entre eux.

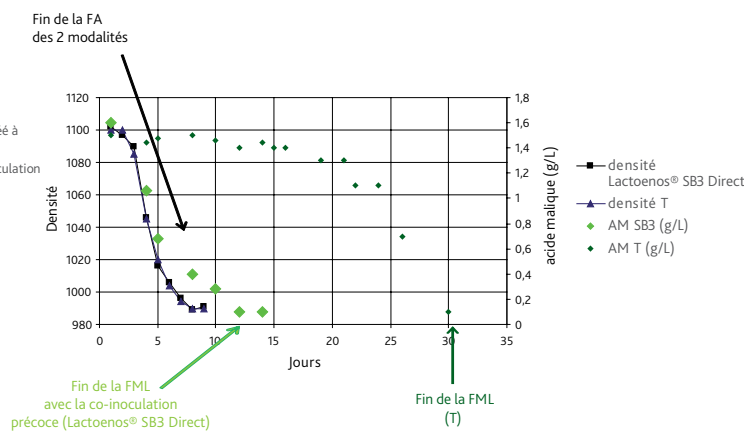
LACTOENOS® SB3 DIRECT est destinée aux vins rouges, en particulier à ceux réalisant la fermentation malolactique (FML) en présence de bois (la souche participe favorablement à la révélation des notes boisées).

Grâce à sa très faible production de molécules négatives ou masquant les arômes, LACTOENOS® SB3 DIRECT permet de conserver le caractère aromatique des vins.

RÉSULTATS EXPERIMENTAUX



Vin de Merlot (TAV=13,4 % vol., pH=3,42, SO₂ total=46 mg/L)
Essai de FML en barriques : inoculation après l'entonnage



Essai de co-inoculation précoce avec la LACTOENOS® SB3 DIRECT (1 g/hL) en comparaison avec un témoin T: inoculation à la fin de la FA avec une autre bactérie.
Grenache (TAV= 14,8 % vol., pH=3,73, SO₂ total=60 mg/L)



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Bactéries dénombrées sur boîte > 10¹¹ UFC/g

Moisissures < 10³ UFC/g

Levures < 10³ UFC/g

Bactéries acétiques < 10⁴ UFC/g

Salmonelles /25 g..... absence

Staphylocoques /1g..... absence

Coliformes..... < 10² UFC/g

E. coli..... absence

Plomb < 2 ppm

Mercure < 1 ppm

Arsenic < 3 ppm

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).
 - **Co-inoculation tardive** (inoculation vers densité 1020 – 1010).
 - **Inoculation séquentielle.**
- Ne pas utiliser de sachet ouvert.
- 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, SO₂ total élevé, pH bas, 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 (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.*

CONSERVATION

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

CONDITIONNEMENT

- Dose pour 2,5hL, 25hL ou 250hL.

