

# LACTOENOS 450 PreAc®

Ceppo di *Enococcus œni* particolarmente resistente, associato a procedimento di produzione esclusivo: PreAc®.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico.*

*Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.*

## SPECIFICITÀ E APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Ceppo contraddistinto da elevata resistenza all'etanolo.
- Ceppo dotato di attività malolattica specifica fra le più elevate del mercato.
- Bassa produzione di diacetile ed etil-lattato.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Non produce ammine biogene.
- Preparazione di batteri malolattici con rapporto efficacia/prezzo ideale per la gestione razionale della fermentazione malolattica nei vini premium.

TAV (% vol)	Fino a 17
pH	Superiore a 3,3
SO <sub>2</sub> Totale (mg/L)	Fino a 60
Temperatura	Superiore a 16°C
C8 e C10	≤ 20 mg/L de C8 ≤ 5 mg/L de C10

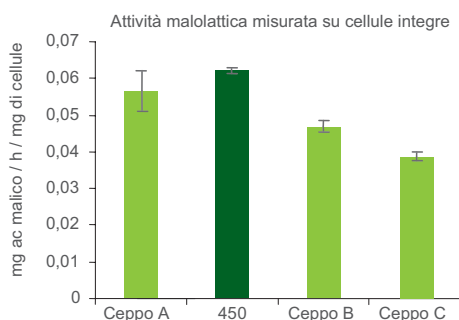
Intervali di sopravvivenza ed attività di LACTOENOS 450 PreAc®:

LACTOENOS 450 PreAc® consente un rapido avvio della fermentazione malolattica; applicazione semplice e rapida (durata del ciclo di acclimatazione: 12 ore).

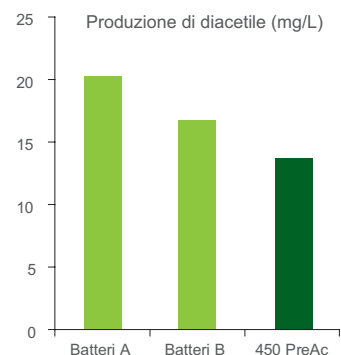
LACTOENOS 450 PreAc® presenta un profilo aromatico neutro, consentendo di preservare il carattere fruttato dei vini.

*NB: I parametri riportati interagiscono reciprocamente.*

## RISULTATI SPERIMENTALI



Attività malolattica: quantità di acido malico trasformata nell'unità di tempo (h) e per quantità di cellule (mg di batteri). Prova eseguita in mezzo tamponato a 25°C.



\* Merlot, 2005. Produzione di diacetile rilevata su 3 ceppi di batteri. Misure effettuate dopo FML.



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... beige chiaro

## ANALISI TIPO

Conta batteri ..... > 1,5.10<sup>11</sup> UFC/g

Coliformi ..... < 10<sup>2</sup> UFC/g

Muffe ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g

*E. coli*/g..... non rilevato

Lieviti ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g

Piombo ..... < 2 ppm

Batteri acetici ..... < 10<sup>4</sup> UFC/g

Mercurio ..... < 1 ppm

Salmonelle/25 g..... non rilevate

Arsenico ..... < 3 ppm

Stafilococchi/g ..... non rilevati

Cadmio ..... < 1 ppm

## PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

- Provvedere all'inoculo il più presto possibile. Possono essere praticate differenti modalità di inoculo:
    - **Co-inoculo precoce** (inoculo dei batteri 24 – 48h dopo l'avvio della fermentazione alcolica), tecnica sempre più diffusa che consigliamo per i numerosi vantaggi, tra cui l'ottimizzazione dell'efficacia dei batteri.
    - **Co-inoculo tardivo** (inoculo ad una densità intorno a 1020 – 1010).
    - **Inoculo sequenziale.**
  - Non utilizzare se la confezione non è integra. Porre la dose di batteri a temperatura ambiente 30 minuti prima dell'uso.
  - Per la dose di batteri da 50 hL, utilizzando un contenitore pulito ed inerte, miscelare 1 L d'acqua senza cloro ed 1 L del vino da inoculare a 20°C. Disperdere la dose di preparatore **ENERGIZER®** fornita a complemento, quindi aggiungere la dose di batteri **LACTOENOS 450 PreAc®**. Omogeneizzare e lasciare riposare per 30 min. in caso di co-inoculo precoce, oppure per 12 ore a 20°C in caso di co-inoculo tardivo o di inoculo sequenziale. Quindi incorporare nella vasca.
- Per la dose da 250 hL variare in proporzione (x 5) i quantitativi di acqua e vino per la reidratazione, indi procedere rispettando i tempi sopra prescritti.
- Mantenere la temperatura del vino costante durante tutta la FML (attorno a 20°C).
  - In condizioni difficili (FA stentata, substrato povero in nutrienti o gradazioni alcoliche elevate) e per accelerare la cinetica della FML, aggiungere 20 g/hL dell'attivatore per batteri malolattici **MALOSTART®**.
  - Dosi di impiego: rispettare il volume di vino previsto per la dose di batteri (50 hL o 250 hL).
  - **LACTOENOS® 450 PREAC può essere utilizzato in vinificazioni BIO, SENZA l'impiego di ENERGIZER®.**

## CONSERVAZIONE

- Conservare nella confezione originale integra, in ambiente refrigerato privo di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale):
  - 30 mesi a – 18 °C.
  - 18 mesi a + 4 °C.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

- Dose per 50 hL e 250 hL (**ENERGIZER®** compreso nella fornitura).

