

LACTOENOS® B16 Standard

Ceppo di *Enococcus oeni* particolarmente resistente a bassi pH ed a condizioni ostili.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.

Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Ceppo selezionato nella Champagne. Lo specifico protocollo di riattivazione ed adattamento lo rende idoneo per la fermentazione malolattica sui vini a basso pH, quali i vini base per l'elaborazione di frizzanti e spumanti.

LACTOENOS® B16 Standard associato al Riattivatore LACTOENOS® B16 Standard può essere applicato su mosto o su vino seguendo gli specifici protocolli di riattivazione.

CARATTERISTICHE DI APPLICAZIONE:

TAV (% vol)	Fino a 14
pH	A partire da 2,9
SO ₂ totale (mg/L)	Fino a 60
Temperatura	A partire da 16°C

RISULTATI SPERIMENTALI

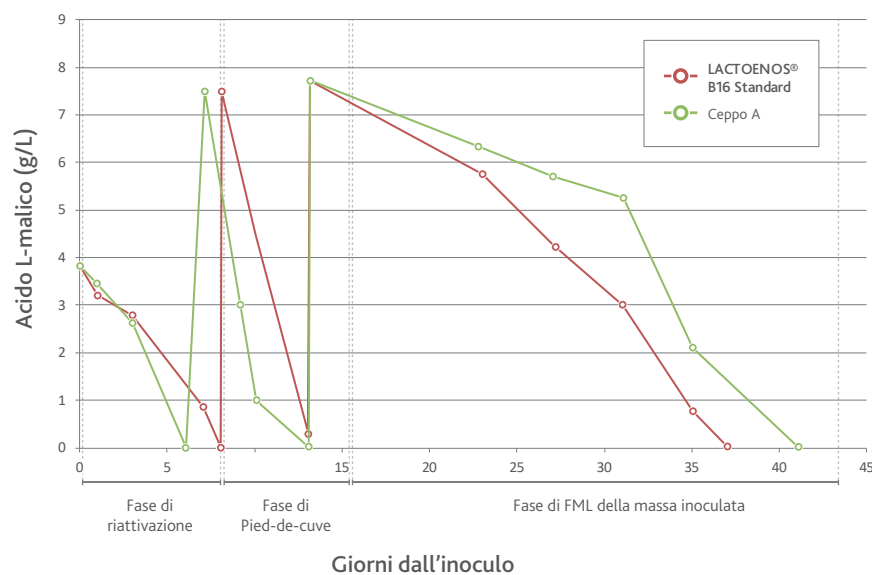


Illustrazione delle fasi di riattivazione, del *pied de cuve* e della fermentazione malolattica. Riattivazione su mosto seguendo il protocollo LAFFORT®.

TAVP 10,4% vol., pH 2,96, acido L malico 8,85 g/L, SO₂ totale 50 mg/L.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colorecamoscio chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%).....	< 8	Coliformi (UFC/g)	< 10 ²
Batteri lattici riattivabili (UFC/g)	> 10 ⁹	<i>E.coli</i> (/g)	abs.
Muffe (UFC/g)	< 10 ³	Piombo (ppm).....	< 2
Lieviti contaminanti (UFC/g)	< 10 ³	Arsenico (ppm)	< 3
Batteri acetici contaminanti (UFC/g)	< 10 ⁴	Mercurio (ppm).....	< 1
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.	Cadmio (ppm).....	< 1
<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

■ PROTOCOLLO DI RIATTIVAZIONE LACTOENOS® B16 STANDARD SU MOSTO

(per un volume finale da inoculare di 100 hL)

Fase 1: Preparazione del Mezzo di riattivazione (20 L – 0,2% del volume finale da inoculare)

- Preparare 10 L di mosto della massa, non arricchito.
- Solfitare a mezza dose (rispetto alla massa principale), con una dose massima di 3 g/hL.
- Aggiungere 10 L di acqua potabile non clorata.
- Aggiungere il Riattivatore LACTOENOS® B16 (2 sacchetti da 300 g) ed omogeneizzare.
- Aggiungere LACTOENOS® B16 Standard (2 dosi da 50 hL). Porre la dose di batteri a temperatura ambiente 30 minuti prima dell'uso.
- Inoculare con 10 g di ZYMAFLORE® SPARK (ossia 0,5 g/L sul Mezzo di riattivazione), senza procedere alla reidratazione.
- Omogeneizzare bene tutto il piede.
- Mantenere la temperatura tra 22 e 25°C.
- Dosare l'Acido malico iniziale e seguirlo analiticamente ogni giorno. Consumati i 2/3, passare alla fase 2.

Note sulla fase 1 - Preparazione del Mezzo di riattivazione:

- La disacidificazione del Mezzo di riattivazione è inutile in considerazione dell'aumento di pH all'aggiunta del riattivatore.
- In caso di basse concentrazioni iniziali di acido malico (inferiori a 5 g/L sul mosto iniziale), è consigliato seguire il consumo dell'Acido malico dal primo giorno della fase di riattivazione. Se lo stesso raggiunge un valore troppo basso (inferiore ad 1/3 del valore iniziale), è possibile raddoppiare il volume del Mezzo di riattivazione aggiungendo un volume (20 L di mosto) di preparazione di *ped de cuve* (vedere sotto) e passare alla fase 2 quando i 2/3 di acido malico sono consumati.

Fase 2: Pied de cuve (5 hL – 5% del volume finale da inoculare) - Avviare contemporaneamente alla fase 1.

- Utilizzare 5 hL di mosto non arricchito a pH 3,1 (disacidificare con BICARBONATO DI POTASSIO se necessario).
- Solfitare da ½ dose (rispetto alla massa principale), con una dose massima di 3 g/hL.
- Inoculare con 250 g di ZYMAFLORE® SPARK (ovvero 0,5 g/L sul volume del PDC; seguire le raccomandazioni d'uso per reidratare il lievito in ragione 10 volte il suo peso in acqua a 37°C).



LAFFORT

l'œnologie par nature

- Portare il serbatoio a 25°C.
- Quando il Mezzo di riattivazione è pronto (vedi ultimo punto Fase 1):
 - Aggiungere al PDC 200 g di MALOBOOST® (cioè 40 g/hL sul volume del PDC), da reidratare preventivamente in 10 volte il suo peso in mosto.
 - Regolare la temperatura del PDC a 20°C (temperatura da mantenere durante la FML).
 - Assemblare i due preparati (Mezzo di riattivazione e *Pied de cuve*).
- Dosare l'Acido malico iniziale e seguirne l'evoluzione ogni 2 giorni. A 2/3 consumati, passare alla fase 3.

Fase 3: Inoculo sul volume finale (100 hL)

- Aggiungere il *Pied de cuve* attivato (vedi sopra) alla massa da trattare (vino a fine della FA o con FA completata).
- Aggiungere 2 kg di MALOBOOST®, cioè 20 g/hL per 100 hL, da reidratare preventivamente in 10 volte il peso in vino.
- Omogeneizzare bene.
- Mantenere la temperatura tra i 18 ed i 20°C fino al termine della fermentazione malolattica.

■ **PROTOCOLLO DI RIATTIVAZIONE LACTOENOS® B16 STANDARD SU VINO**

(per un volume finale da inoculare di 100 hL)

Fase 1: Mezzo di riattivazione (20 L - 0,2% del volume finale da inoculare)

- Preparare 10 L di vino non solfitato.
- Aggiungere 10 L di acqua potabile non clorata.
- Mantenere la temperatura a 20°C.
- Aggiungere il Riattivatore LACTOENOS® B16 (2 sacchetti da 300 g) per 100hL e omogeneizzare.
- Aggiungere LACTOENOS® B16 Standard (2 dosi da 50 hL). Porre la dose di batteri a temperatura ambiente 30 minuti prima dell'uso.
- Dosare l'Acido malico iniziale e seguirne il consumo quotidianamente. Ad avvenuto consumo dei 2/3, passare alla fase 2.

Note sulla fase di riattivazione:

- La disacidificazione del Mezzo di riattivazione è inutile in considerazione dell'aumento di pH all'aggiunta del riattivatore.
- In caso di basse concentrazioni iniziali di acido malico (inferiore a 5 g/L sul mosto iniziale), è consigliato seguire l'evoluzione dello stesso dal primo giorno dell'avvio della fase di riattivazione. Se l'acido raggiunge un valore troppo basso (inferiore ad 1/3 del valore iniziale), è possibile raddoppiare la massa durante la riattivazione aggiungendo un volume (20 L di vino) di preparazione del *pièd de cuve* (vedere sotto) e passare alla fase 2 ad avvenuto consumo dei 2/3 di acido malico.

Fase 2: Pied de cuve (5 hL – 5% del volume finale da inoculare)

- Utilizzare 5 hL di vino del lotto finale da inoculare.
- Disacidificare con BICARBONATO DI POTASSIO fino a pH = 3,3.
- Quando il Mezzo di riattivazione è pronto (vedi ultimo punto Fase 1):
 - Aggiungere 200 g di MALOBOOST® (cioè 40 g/hL sul volume del PDC), da reidratare preventivamente in 10 volte il peso in vino.
 - Regolare la temperatura del PDC a 20°C (temperatura da mantenere durante la FML).
 - Assemblare i due preparati (Mezzo di riattivazione e *Pied de cuve*).
- Dosare l'Acido malico iniziale poi seguirne il consumo ogni due giorni. Ad avvenuto consumo dei 2/3 passare alla fase 3.



LAFFORT
l'œnologie par nature

Fase 3: Inoculo sul volume finale (100 hL)

- Aggiungere il *Pied de cuve* attivato (vedi prima) alla massa da trattare.
- Aggiungere 2 kg di MALOBOOST®, cioè 20 g/hL per 100 hL, reidratandolo preventivamente in 10 volte il peso in vino.
- Omogeneizzare bene.
- Mantenere la temperatura tra 18 e 20°C fino al termine della fermentazione malolattica.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Al ricevimento porre in conservazione al freddo (-18°C o +4°C), nella confezione originale integra.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale):
 - 30 mesi a -18°C.
 - 18 mesi a +4°C.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

CONFEZIONAMENTO

- Dose per 50 hL.
- Dose per 250 hL.



RIATTIVATORE LACTOENOS® B16

Lievito inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*) per la fase di riattivazione del ceppo LACTOENOS® B16 STANDARD.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Il RIATTIVATORE LACTOENOS® B16 è specificamente formulato per favorire la riattivazione del ceppo LACTOENOS® B16 Standard al momento del suo inoculo. Questa preparazione consente al batterio una migliore riacclimatazione in mosti e vini ed offre un vantaggio qualitativo per la riuscita della fermentazione malolattica, anche sui vini più difficili (basso pH...).

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colore beige chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)..... < 7	<i>Staphylococcus</i> (/g) abs.
Frazione insolubile (%)..... > 60	<i>Salmonella</i> (/25 g) abs.
Azoto totale (%)..... < 10	<i>E. coli</i> (/g) abs.
Lieviti riattivabili (UFC/g) < 10 ²	Piombo (ppm) < 2
Muffe (UFC/g) < 10 ³	Arsenico (ppm) < 3
Batteri lattici (UFC/g) < 10 ³	Mercurio (ppm)..... < 1
Batteri acetici (UFC/g) < 10 ³	Cadmio (ppm)..... < 1
Coliformi (UFC/g) < 10 ²	

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

Consultare la scheda prodotto del LACTOENOS® B16 DIRECT.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 300 g (per dose LACTOENOS® B16 STANDARD da 50 hL).
- Sacchetto da 1,5 kg (per dose LACTOENOS® B16 STANDARD da 250 hL).



LAFFORT

l'œnologie par nature