

LACTOENOS® B16 Standard

Ceppo di *Cenococcus æni* particolarmente resistente all'acidità ed a condizioni ostili.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. n° 606/2009.

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, come i vini base per l'elaborazione di frizzanti e spumanti.

LACTOENOS® B16 STANDARD associato al RIATTIVANTE LACTOENOS® B16 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 50
Température	A partire da 16°C

RISULTATI SPERIMENTALI

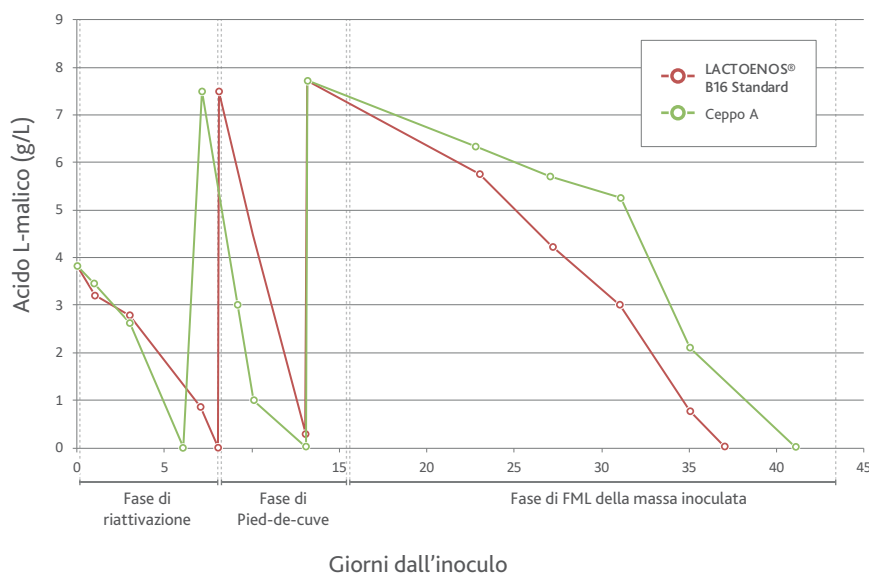


Illustrazione delle fasi di riattivazione, del pied de cuve e della fermentazione malolattica. Riattivazione su mosto seguendo il protocollo LAFFORT®.

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 Colore camoscio chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

■ Protocollo di riattivazione LACTOENOS® B16 Standard su mosto

(per un volume finale da inoculare di 100 hL)

Fase 1: Riattivazione (20 L – 0,2% del volume finale da inoculare)

- Preparare 10 L di mosto d'annata, non arricchito.
- Solfitare a mezza dose (rispetto al lotto principale), con una dose massima di 3 g/hL.
- Aggiungere 10 L di acqua non clorata.
- Aggiungere il Riattivante LACTOENOS® B16 (2 sacchetti da 300 g) ed omogeneizzare.
- Aggiungere LACTOENOS® B16 Standard (2 dosi da 50 hL).
- Inoculare con 10 g di ZYMAFLORE® SPARK (0,5 g/L a metà della riattivazione), senza procedere alla reidratazione.
- Omogeneizzare bene tutto l'insieme.
- 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 di riattivazione:

- La regolazione del pH durante la riattivazione è inutile in considerazione del suo aumento con l'aggiunta del riattivante.
- 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 questo raggiunge un valore troppo basso (inferiore ad 1/3 del valore iniziale), è possibile raddoppiare il volume durante la riattivazione aggiungendo un volume 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) (da avviare contemporaneamente alla fase 1).

- Utilizzare 5 hL di mosto non arricchito a pH 3,1 (disacidificare con bicarbonato se necessario).
- Solfitare da ½ dose (rispetto al lotto principale), con una dose massima di 3 g/hL.
- Aggiungere 200 g di MALOSTART® (cioè 40 g/hL per il volume del *ped de cuve*), da reidratare preventivamente in 10 volte il suo peso in mosto.

- Portare il serbatoio a 25°C.
- Inoculare con 250 g di ZYMAFLORE® SPARK (per 0,5 g/L di volume di *ped de cuve*; utilizzare le raccomandazioni d'uso per reidratare in 10 volte il suo peso in acqua a 37°C).
- Quando si è giunti a metà riattivazione, regolare la temperatura del *ped de cuve* a 20°C e assemblare i due preparati.
- Dosare l'acido malico iniziale e seguirlo per 2 giorni. A 2/3 consumati, passare alla fase 3.

Fase 3: Inoculo del volume finale (100 hL)

- Aggiungere il *ped de cuve* al serbatoio da trattare (vino a fine della FA o con FA completata).
- Aggiungere 20 g/hL di MALOSTART®, da reidratare preventivamente in 10 volte il suo peso in vino.
- Omogeneizzare bene.
- Mantenere la temperatura tra i 16 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: Riattivazione (20 L - 0,2% del volume finale da inoculare)

- Preparare 10 L di vino non solfitati.
- Aggiungere 10 L di acqua non clorata.
- Mantenere la temperatura a 20°C.
- Aggiungere il Riattivante LACTOENOS® B16 (2 sacchetti da 300 g) e omogeneizzare.
- Aggiungere LACTOENOS® B16 Standard (2 dosi da 50 hL).
- 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 regolazione del pH durante la riattivazione è inutile in considerazione del suo aumento con l'aggiunta del riattivante.
- In caso di basse concentrazioni iniziali di acido malico (inferiore a 5 g/L sul mosto iniziale), è consigliato seguire l'evoluzione dell'acido malico dal primo giorno dell'avvio della fase di riattivazione. Se l'acido raggiunge un valore troppo debole (inferiore ad 1/3 del valore iniziale), è possibile raddoppiare la massa durante la riattivazione aggiungendo un volume di preparazione del *ped 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.
- Aggiungere 200 g di MALOSTART® (ovvero 40 g/hL per il volume del *ped de cuve*) da reidratare preventivamente in 10 volte il suo peso in vino.
- Portare il serbatoio a 20°C.
- Quando si è giunti a metà riattivazione, aggiungere tutto il suo volume al *ped de cuve*.
- Dosare l'acido malico iniziale poi seguirne il consumo per due giorni. Ad avvenuto consumo dei 2/3 passare alla fase 3.

Fase 3: Inoculo del piede alla massa (100 hL)

- Aggiungere il *ped de cuve* al serbatoio da trattare.
- Aggiungere 20 g/hL di MALOSTART®, reidratandolo preventivamente in 10 volte il suo peso in vino.
- Omogeneizzare bene.
- Mantenere la temperatura tra 16 – 20°C fino al termine della fermentazione malolattica.

CONSERVAZIONE – D.L.U.O.

- Da conservare a temperatura controllata (-18°C o 4°C) nella confezione d'origine integra.
- D.L.U.O. : - 30 mesi a -18° C.
 -18 mesi a +4° C.

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. CE n° 606/2009.

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 Colorebeige chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

Consultare la scheda prodotto del LACTOENOS® B16 DIRECT.

CONSERVAZIONE – D.L.U.O.

- Conservare il prodotto preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- Confezione d'origine integra.
- D.L.U.O.: 3 anni

CONFEZIONAMENTO

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


LAFFORT
l'œnologie par nature