



# LACTOENOS® B7 DIRECT

Ceppo di *Oenococcus oeni* acclimatato, per inoculo diretto in vini **bianchi, rosati e rossi**.

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

- Elevata attività malolattica.
- Cinetica rapida anche in vini fortemente strutturati sotto il profilo tannico.

TAV (% vol)	Fino a 16
pH	Superiore a 3,2
SO <sub>2</sub> Totale (mg/L)	Fino a 60
Temperatura	Superiore a 16°C

Parametri di attività ottimali del ceppo LACTOENOS® B7 DIRECT:

LACTOENOS® B7 DIRECT consente il rapido avvio della FML.

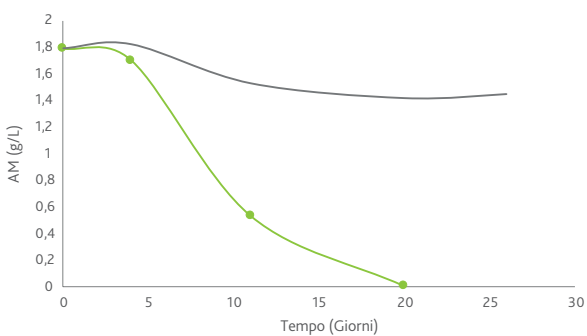
LACTOENOS® B7 DIRECT è bassissimo produttore di diacetile, il che consente di preservare i caratteri olfattivi fruttati e di ridurre il tasso di combinazione dell'SO<sub>2</sub> nei vini trattati.

LACTOENOS® B7 DIRECT non è produttore di ammine biogene.

LACTOENOS® B7 DIRECT è bassissimo produttore di acidità volatile.

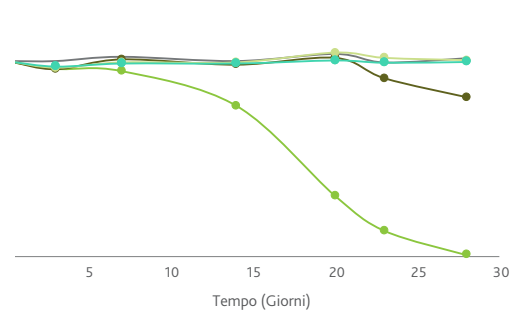
NB: Questi parametri interagiscono fra loro.

## RISULTATI SPERIMENTALI



— LACTOENOS® B7 DIRECT — Testimone non inoculato

Pinot Nero 2015. Borgogna. TAV 12,6 % vol, pH 3,21, SO<sub>2</sub> T 6 mg/L, temperatura FML 19°C



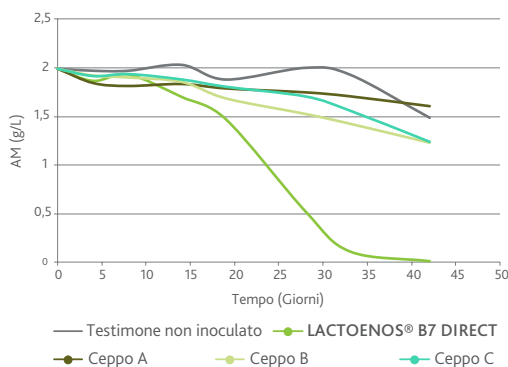
— Testimone non inoculato — LACTOENOS® B7 DIRECT  
— Ceppo A — Ceppo B — Ceppo C

Chardonnay 2015. Borgogna. TAV 14,4 % vol, pH 3,49, SO<sub>2</sub> T 60 mg/L, temperatura FML 19°C.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*



Barbera 2016. Italia. TAV 14,5 % vol.,  
pH 3,18, AT 5,84 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, SO<sub>2</sub>T 5 mg/L.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere      Colore ..... grigio chiaro

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%).....	< 8	Salmonella (/25 g) .....	abs.
Batteri (conta su piastra) (UFC/g) .....	> 10 <sup>11</sup>	Staphylococcus (/g) .....	abs.
Muffe (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>	Piombo (ppm) .....	< 2
Lieviti (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>	Arsenico (ppm) .....	< 3
Batteri acetici (UFC/g) .....	< 10 <sup>4</sup>	Mercurio (ppm).....	< 1
Coliformi (UFC/g) .....	< 10 <sup>2</sup>	Cadmio (ppm).....	< 1
<i>E. coli/g</i> .....	abs.		

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

- In generale si consiglia di procedere all'inoculo il più precocemente possibile. Possono essere praticate differenti modalità di inoculo:
    - **Co-inoculo precoce** (inoculo dei batteri 24 – 48h dopo l'avvio della fermentazione alcolica). *Si raccomanda, nei mosti a pH ≤ 3,4, di optare per il co-inoculo tardivo, o l'inoculo sequenziale.*
    - **Co-inoculo tardivo** (inoculo ad una densità intorno a 1020 – 1010).
    - **Inoculo sequenziale.**
  - Non utilizzare se la confezione non è integra.
  - Mantenere la temperatura della vasca a 20°C. Porre la dose di batteri a temperatura ambiente 30 minuti prima dell'uso. Aprire e versare il contenuto del sacchetto direttamente dentro della vasca\*. Omogeneizzare al riparo dall'aria.
  - 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 - 40 g/hL dell'attivatore per batteri malolattici **MALOBOOST®**.
  - Dose d'impiego: rispettare il volume di vino previsto per la dose di batteri (2,5 hL, 25 hL o 250 hL).
- \* È possibile anche effettuare la reidratazione: reidratare i batteri in acqua non clorata a 20°C in ragione di 20 volte il loro peso per un massimo di 15 minuti; aggiungere poi al mosto/vino.

## 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 2,5hL, 25hL ou 250hL.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature