



LACTOENOS® B7 DIRECT

Ceppo di *Enococcus œni* acclimatato, per inoculo diretto in vini **bianchi, rosati e rossi**.

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

Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

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

Parametri di attività ottimali del ceppo **LACTOENOS® B7 DIRECT**:

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

NB: Questi parametri interagiscono fra loro.

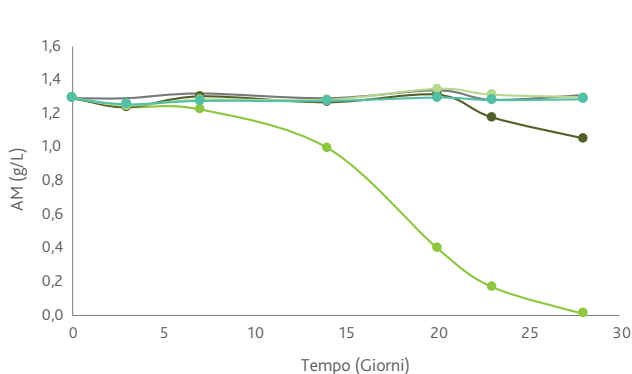
LACTOENOS® B7 DIRECT consente il rapido avvio della FML.

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'SO₂ nei vini trattati.

LACTOENOS® B7 DIRECT non è produttore di ammine biogene.

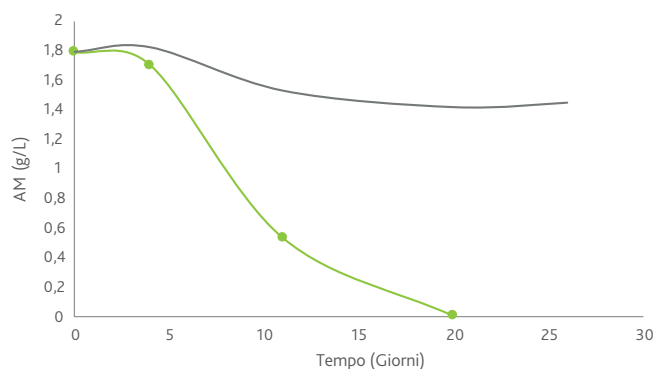
LACTOENOS® B7 DIRECT è bassissimo produttore di acidità volatile.

RISULTATI SPERIMENTALI



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

Chardonnay 2015. Borgogna. TAV 14,4 % vol, pH 3,49,
SO₂T 66 mg/L, temperatura FML 19°C.



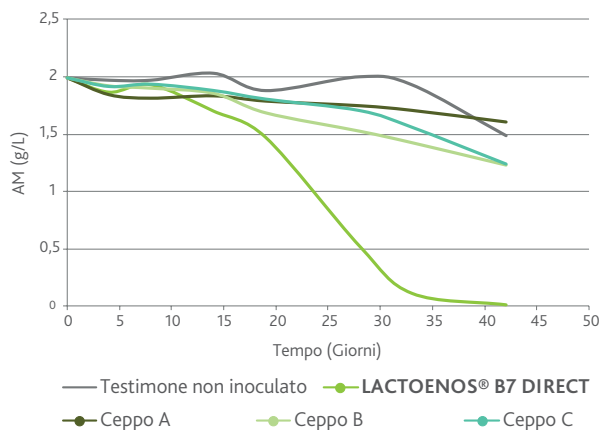
— LACTOENOS® B7 DIRECT — Testimone non inoculato

Pinot Nero 2015. Borgogna. TAV 12,6 % vol, pH 3,21,
SO₂T 6 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 H₂SO₄, SO₂T 5 mg/L.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto..... polvere

Colore grigio chiaro

ANALISI CHIMICA E BIOLOGICA

Batteri (conta su piastra)..... > 10¹¹ UFC/g
Muffe..... < 10³ UFC/g
Lieviti..... < 10³ UFC/g
Batteri acetici..... < 10⁴ UFC/g
Salmonella /25 g..... non rilevata
Stafilococchi /1g..... non rilevati

Coliformi..... < 10² UFC/g
E. coli..... non rilevato
Piombo < 2 ppm
Mercurio < 1 ppm
Arsenico < 3 ppm
Cadmio < 1 ppm

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 g/hL dell'attivatore per batteri malolattici **MALOSTART®**.
- Dosi di 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.

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

CONFEZIONAMENTO

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

