



LACTOENOS® SB3 DIRECT

Ceppo di *Enococcus œni* pre-acclimatato, per l'inoculo diretto dei vini 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

- Neutralità aromatica.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Nessuna produzione di ammine biogene.

Condizioni di sopravvivenza e di attività del ceppo di batteri LACTOENOS® SB3 DIRECT.

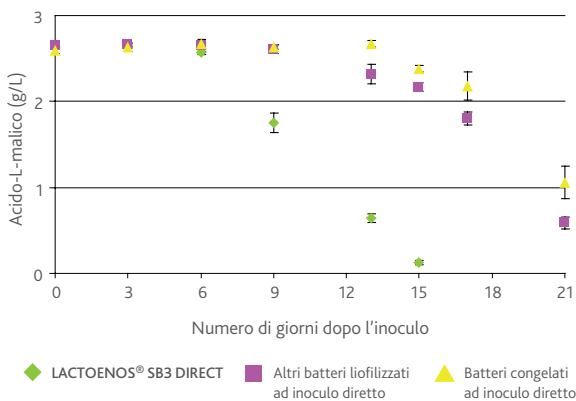
TAV (% vol)	Fino a 15
pH	A partire da 3,3
SO ₂ Totale (mg/L)	Fino a 40
Temperatura	A partire da 18°C

LACTOENOS® SB3 DIRECT specifico per vini rossi, particolarmente nei casi nei quali la fermentazione malolattica (FML) si effettua in presenza di legno : il ceppo contribuisce a favorire una gradevole rivelazione delle note boisées.

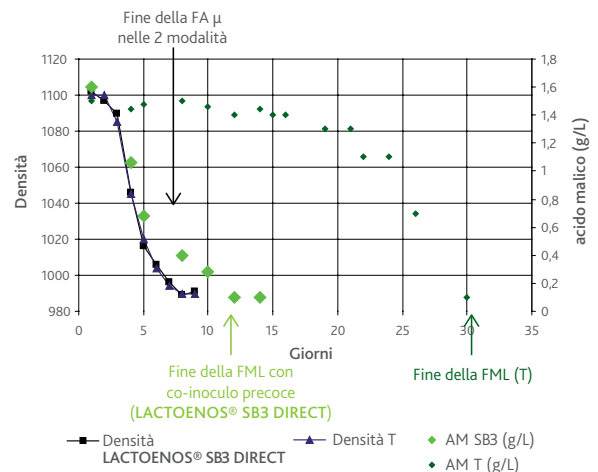
Grazie alla sua bassissima produzione di molecole indesiderate o in grado di mascherare gli aromi, LACTOENOS® SB3 DIRECT consente di preservare il carattere aromatico del vino.

NB: Questi parametri interagiscono fra loro.

RISULTATI SPERIMENTALI



Vino Merlot (TAV = 13,4 % vol., pH = 3,42, SO₂ totale = 46 mg/L).
Prova di FML in barriques : inoculo dopo riempimento.



Prova di co-inoculo precoce con LACTOENOS SB3® DIRECT (1 g/hL) a confronto con un testimone T: inoculo a fine FA con altro ceppo. Grenache (TAV = 14,8 % vol., pH = 3,73, SO₂ totale = 60 mg/L).



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colore beige chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

- 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).
 - **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 (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 e aggiungere 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 25 hL o 250 hL.

