



LACTOENOS® SB3 DIRECT

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

- Neutralità aromatica.
- Bassa produzione di diacetile ed etil-lattato.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Nessuna produzione di ammine biogene.

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

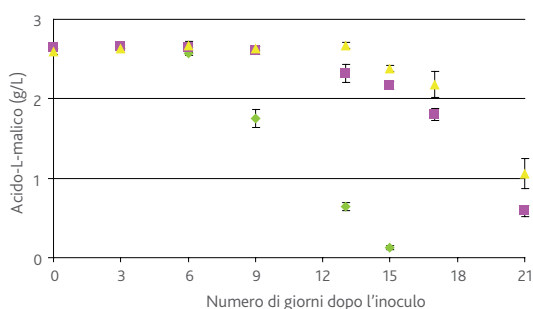
TAV (% vol)	Fino a 15
pH	A partire da 3,3
SO ₂ Totale (mg/L)	Fino a 40
Temperatura	A partire da 18°C

NB: Questi parametri interagiscono fra loro.

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.

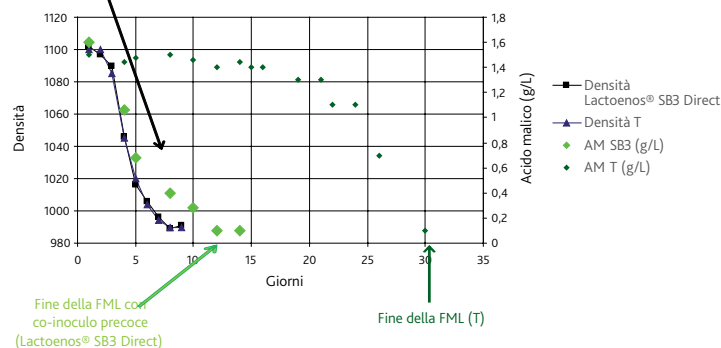
RISULTATI SPERIMENTALI



Vino Merlot (TAV=13,4 % vol., pH=3,42, SO₂ totale=46 mg/L).

Prova di FML in barriques : inoculo dopo riempimento.

Fine della FA μ nelle 2 modalità



Fine della FML con co-inoculo precoce (Lactoenos® SB3 Direct)

Fine della FML (T)

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)



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere

Colore beige 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

- 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 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 e aggiungere 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

CONFEZIONI DISPONIBILI

• Dose per 2,5 hL, 25 hL o 250 hL.

