



LACTOENOS® B7 DIRECT

Tulpină aclimatizată de *Oenococcus oeni* destinată inoculării directe a vinurilor albe, rosé și roșii.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- Activitate malolactică ridicată.
- Cinetica rapidă în vinurile cu concentrație taninică mare.

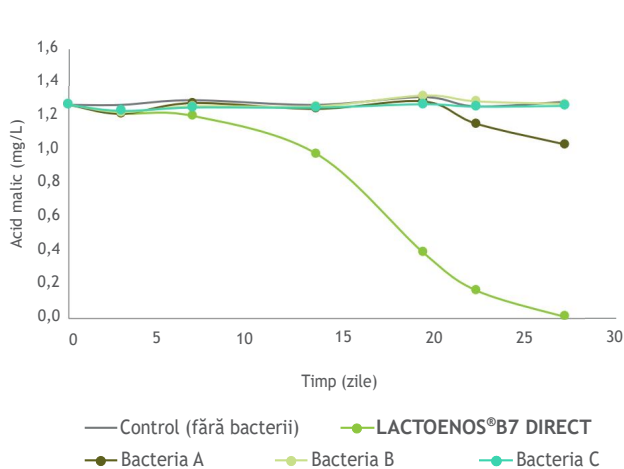
Supraviețuirea și spectrul de activitate al bacteriilor LACTOENOS® B7 DIRECT:

TAV (%vol)	Până la 16
pH	De la 3.2
SO ₂ Total(mg/L)	Până la 60
Temperatura	De la 16 °C (60,8 F)

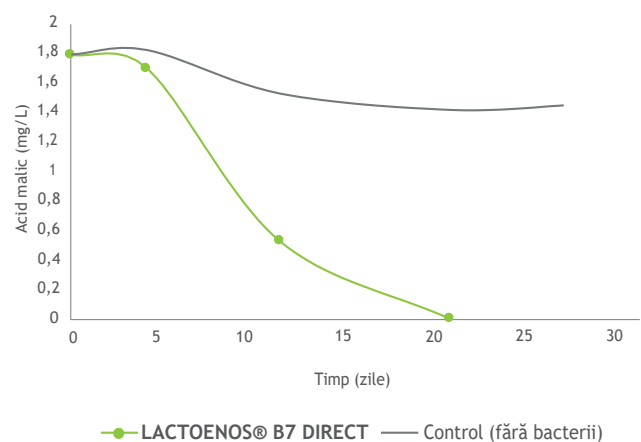
NB: Acești parametri au un efect inhibitor cumulativ.

LACTOENOS® B7 DIRECT permite o pornire rapidă a FML.
LACTOENOS® B7 DIRECT produce cantități reduse de diacetil, ceea ce permite păstrarea caracterului fructat al vinurilor și reducerea ratei de combinare al SO₂.
LACTOENOS® B7 DIRECT nu produce amine biogene.
LACTOENOS® B7 DIRECT produce niveluri scăzute de substanțe volatile.

REZULTATE EXPERIMENTALE



Chardonnay 2015. Bourgogne. TAV 14.4 % vol., pH 3.49,
SO₂ total 60 mg/L, temperatura FML 19 °C.

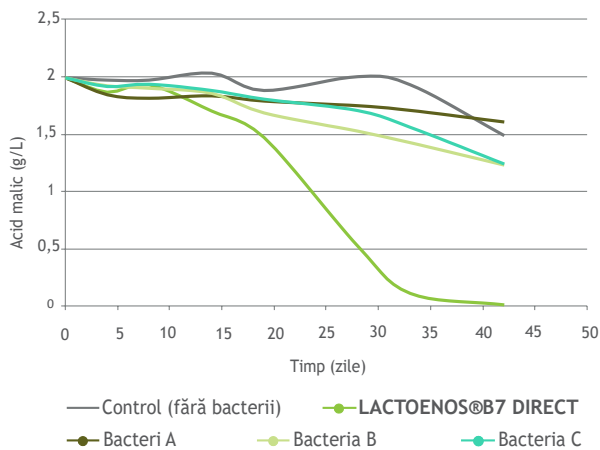


Pinot Noir 2015. Bourgogne. TAV 12.6 % vol., 3.21 pH
Total SO₂ 6 mg/L, temperatura MLF 19 °C.



LAFFORT

l'œnologie par nature



Barbera 2016. Italy. Alcohol 14.5 % vol.,
pH 3.18, TA 5,84 g/L H₂SO₄, TSO₂ 5 mg/L.

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....pulbere fină

Culoare.....maro

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%).....< 8
Bacterii numărate pe fiecare placă Petri (CFU/g)..>10¹¹
Mucegaiuri (CFU/g).....< 10³
Drojii (CFU/g).....< 10³
Bacterii acetice (CFU/g)< 10⁴
Salmonella (25/g).....nu există
Staphylococcus (/g)nu există

Coliforme (CFU/g).....< 10²
E. coli (/g).....nu există
Plumb (ppm).....< 2
Mercur (ppm).....< 1
Arsenic (ppm).....< 3
Cadmium (ppm).....< 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

- Inoculați cât mai curând posibil. Există mai multe metode de inoculare:

-**Co-inocularea timpurie**(inocularea bacteriilor la 24 - 72 de ore după începerea fermentației alcoolice).*În cazul musturilor de struguri cu pH ≤ 3,4, se recomandă inocularea bacteriilor într-o etapă ulterioară: fie co-inoculare târzie, fie inoculare secvențială.*

-**Co-inoculare târzie** (inoculare la o densitate de 1020 - 1010).

-**Inoculare secvențială.**

• Reglați temperatura rezervorului la 20°C (68°F). Se lasă sacul cu bacterii să se încălzească încet la temperatura camerei (înainte cu 30 de minute de utilizare). Deschideți și turnați conținutul bacteriei direct în rezervor. Se omogenizează în condiții anaerobe.

• Mențineți temperatura rezervorului pe toată durata FML (la aproximativ 20°C/68°F).

• În condiții dificile (AF leneșă, SO₂ total ridicat

, pH scăzut, grad alcoolic mediu sau ridicat slab) și pentru o FML mai rapidă

cinetică mai rapidă, adăugați 20 -40 g/hL de MALOBOOST®.

• Respectați volumul de vin indicat pe doza de bacterii (2,5 hL, 25 hL sau 250 hL).

* Rehidratarea este, de asemenea, o opțiune: Rehidratați conținutul bacteriei liofilizate în de 20 de ori greutatea sa în apă neclorurată la 20°C (68°F) timp de maximum 15 minute și adăugați în must/vin.

RECOMANDĂRE DE PĂSTRARE

- La recepție, păstrați la frigider (-18°C/-0.4°F sau +4°C/32°F) în ambalajul original nedeschis.

- Durată optimă de utilizare: 30 de luni la -18°C/-0,4°F.
18 de luni la +4°C/32°F.

- Nu utilizați pachete deschise.

AMBALARE

Doza pentru 2,5 hL, 25 hL și 250 hL.



LAFFORT

l'œnologie par nature