



LACTOENOS® BERRY DIRECT

BACTERII LACTICE ACIDE
Inoculare directă

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

LACTOENOS® BERRY Direct este o tulpină de *Oenococcus oeni* rezultată în urma unui program de selecție în masă realizat în asociere cu IFV. Aceasta a fost selectată pentru performanțele sale de fermentare și pentru capacitatea de a spori intensitatea fructelor și prospețimea vinurilor. Contribuția sa senzorială se explică parțial prin metabolismul său lent de degradare a acidului citric, ceea ce duce la conservarea unei proporții semnificative din concentrația sa inițială.

- Producție foarte scăzută de aciditate volatilă și diacetil.
- Tulpina robustă pe un spectru larg de pH, alcool, SO₂ și temperatură pentru toate tipurile de vin.
- Bacterie negativă la fenol: absența acitivității cinnamoil esterazei, evitându-se astfel producerea de precursori fenolici volatili de către *Brettanomyces*.

ABV (% vol.)	≤ 16
pH	≥ 3,2
SO total ₂ (mg/L)	≤ 60
Temperatura	≥ 16°C

Spectrul optim de activitate albacteriei
LACTOENOS® BERRY Direct

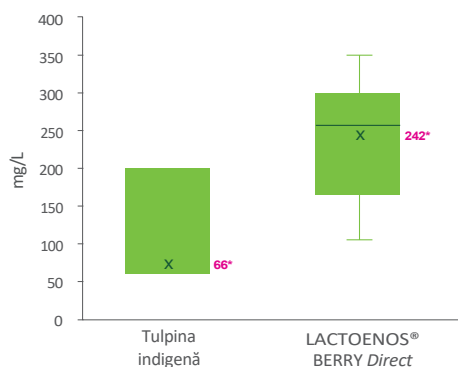
NB : Acești parametri sunt interdependenți.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Deoarece LACTOENOS® BERRY Direct are un metabolism lent de degradare a acidului citric, păstrează concentrația inițială și garantează o producție scăzută de aciditate volatilă.

Vinurile produse cu LACTOENOS® BERRY Direct sunt mai proaspete, cu o expresie mai intensă a fructelor.

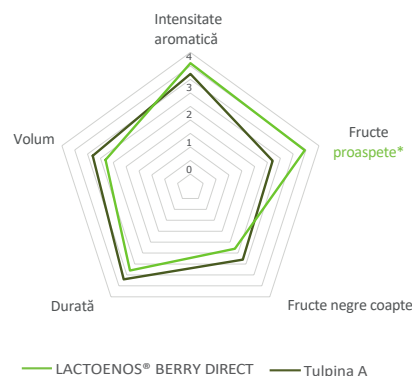
Concentrația reziduală de acid citric la sfârșitul MLF



Rezumatul a 9 experimente (inoculare secvențială).

Doza de LACTOENOS BERRY Direct: 1 g/hL.

* Concentrații medii de acid citric.



Inoculare secvențială - ABV 12,2% vol. -

TA 5,82 g/L TA - pH 3,23 - Acid malic inițial 1,32 g/L

* Validare statistică - test ANOVA.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect pulbere

Culoare crem

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) < 8
Bacterii numărate pe fiecare placă Petri (CFU/g) > 10¹¹
Mucegai (UFC/g) < 10³
Drojdii (UFC/g) < 10³
Bacterii ale acidului acetic (UFC/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 - 48 de ore după începerea fermentației alcoolice). *Pentru musturile cu pH ≤ 3,4, se recomandă coinocularea târzie sau inocularea secvențială.*
 - Co-inoculare târzie: densitate 1020 - 1010 (5,2-2,6°Bx).
 - Inoculare secvențială.
- Reglați temperatura rezervorului la 20°C (68°F). Scoateți bacteriile cu 30 min, înainte de utilizare. Deschideți plicul și goliți conținutul direct în rezervor*. Amestecați bine, fără contact cu aerul.
- Mențineți temperatura din rezervor (la aproximativ 20°C / 68°F) pe toată durata FML.
- În condiții dificile (AF lentă, SO₂ total ridicat, pH scăzut, deficiență de nutrienți sau alcool ridicat) și pentru o cinetică mai rapidă a FML, adăugați 20 - 40 g/hL de activator bacterian MALOBOOST®.
- Doză: urmați volumul de vin indicat pe ambalaj (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-l în must/vin.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- La recepție, păstrați la frigider (-18°C/-0.4°F sau +4°C/32°F) în ambalajul original nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 30 luni la -18°C/-0.4°F.
18 luni la +4°C/32°F.
- Nu utilizați ambalaje deschise.
- Pliculețele nedeschise de bacterii oenologice pot fi transportate și depozitate timp de 7 zile la temperatura ambiantă (< 25°C/77°F) fără pierderi semnificative de activitate sau eficacitate.

AMBALARE

- Doza pentru 2,5 hL, 25 hL și 250 hL.



LAFFORT

l'œnologie par nature