

# LACTOENOS 450 PreAc®

Souche d'*Ænococcus œni* pour un déclenchement rapide de la FML, associée au procédé de production exclusif PreAc®.

*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International.*

## SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Souche avec une grande résistance à l'éthanol.
- Une des souches avec l'activité malolactique la plus élevée du marché dans des conditions optimales.
- Faible production de diacétyl et de lactate d'éthyle.
- Faible production d'acidité volatile.
- Pas de production d'amines biogènes.
- Son rapport efficacité/prix en fait la préparation idéale pour le contrôle et la reproductibilité de la fermentation malolactique des vins blancs et rouges de cœur de gamme.

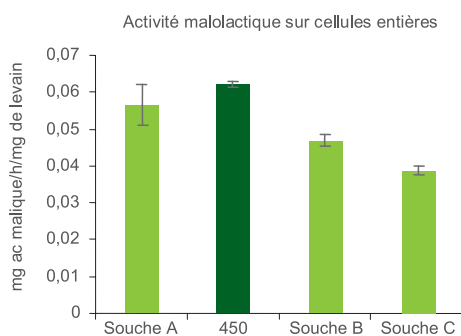
TAV (% vol)	jusqu'à 17
pH	à partir de 3,5
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	jusqu'à 80
Température	à partir de 16°C
C8 et C10	≤ 20 mg/L de C8 ≤ 5 mg/L de C10

Spectre de survie et d'activité de la bactérie **LACTOENOS 450 PreAc®** :

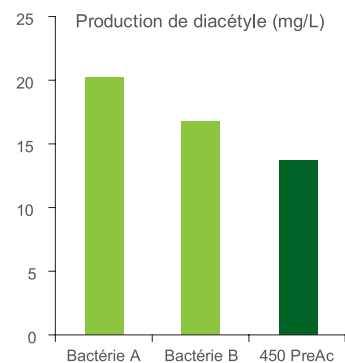
**LACTOENOS 450 PreAc®** permet un déclenchement rapide de la FML. Sa mise en œuvre est simple et rapide (en 30 minutes seulement pour une co-inoculation précoce et en 12 heures pour une co-inoculation tardive ou une inoculation post-FA). **LACTOENOS 450 PreAc®** est neutre aromatiquement, et permet ainsi de conserver le caractère fruité des vins.

*NB : Ces paramètres interagissent entre eux.*

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Activité malolactique : quantité de malate dégradé par unité de temps (h) et par quantité de cellules (mg de levain), en milieu tampon à 25°C.



Production de diacétyl par 3 souches de bactéries. Mesure après FML. \* Vino Merlot, 2005.



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre

Couleur ..... beige clair

## ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Bactéries dénombrées sur boîte UFC/g .....  $> 1,5 \cdot 10^{11}$  /g

Coliformes UFC/g .....  $< 10^2$

Moisissures UFC/g .....  $< 10^3$

*E. coli* UFC/1g..... absence

Levures UFC/g .....  $< 10^3$

Plomb .....  $< 2$  ppm

Bactéries acétiques UFC/g .....  $< 10^4$

Mercure .....  $< 1$  ppm

Salmonelles UFC/25 g..... absence

Arsenic .....  $< 3$  ppm

Staphylocoques UFC/1g ..... absence

Cadmium .....  $< 1$  ppm

## PROTOCOLE DE MISE EN ŒUVRE

- Inoculer le plus tôt possible. Il existe plusieurs modes d'inoculation :
  - **Co-inoculation précoce** (inoculation des bactéries 24 – 48h après le départ en fermentation alcoolique), technique de plus en plus développée que nous conseillons pour ses nombreux avantages, notamment l'optimisation de l'efficacité des bactéries.
  - **Co-inoculation tardive** (inoculation vers densité 1020 – 1010).
  - **Inoculation séquentielle.**
- Ne pas utiliser de sachet ouvert.
- Utiliser un récipient inerte et propre. Mélanger 1 L d'eau non chlorée et 1 L de vin à 20°C pour une dose de 50 hL. Délayer le préparateur **ENERGIZER®**, puis ajouter la dose de bactérie **LACTOENOS 450 PreAc®**. Homogénéiser et laisser reposer 30 min. en co-inoculation précoce, 12h à 20°C en co-inoculation tardive ou en inoculation séquentielle. Ajouter à la cuve.
- Maintenir la température de la cuve constante tout au long de la FML (autour de 20°C).
- En conditions difficiles (FA languissantes, milieu pauvre ou degré alcoolique élevé) et pour une cinétique plus rapide de FML, ajouter 20 g/hL de l'activateur bactérien **MALOSTART®**.
- Dose d'emploi : respecter le volume de vin indiqué sur la dose de bactéries (50 hL ou 250 hL).

*Pour une gestion optimale de la fermentation malolactique, consulter le Livret Technique « De la bonne gestion de la FML ». Dans le cas d'une co-inoculation, consulter le Livret Technique « Cas particulier de la gestion des fermentations: la co-inoculation levures/bactéries ».*

## CONSERVATION

- Emballage d'origine non ouvert.
- DLUO : 30 mois à -18° C.  
18 mois à +4° C.

## CONDITIONNEMENT

- Dose pour 50hL et 250hL (**ENERGIZER®** fourni).



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

