

# LACTOENOS® B16 Standard

Souche d'*Ænococcus œni* particulièrement résistante à l'acidité et aux conditions très difficiles.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

## SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Souche sélectionnée en Champagne. Son protocole d'adaptation la rend apte à déclencher ou à relancer la fermentation malolactique même des **vins les plus difficiles**.

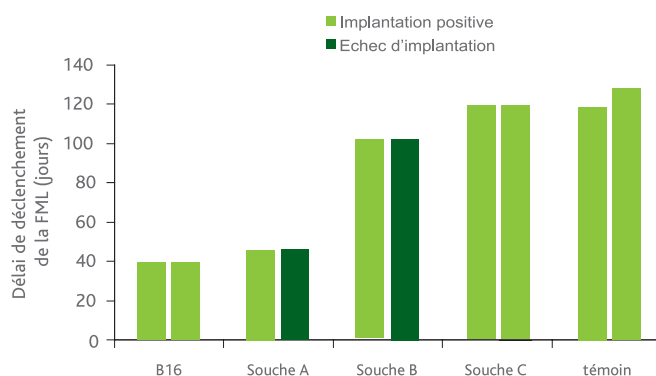
Le protocole par étape permet l'acclimatation des bactéries aux vins **dont la FML est arrêtée**.

TAV (% vol)	jusqu'à 16
pH	à partir de 2,9
SO <sub>2</sub> total (mg/L)	jusqu'à 60
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® B16 Standard** :

*NB : Ces paramètres interagissent entre eux.*

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Chardonnay :

TAV : 13,4% vol.; AT : 5,71 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>; AV : 0,22 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> ;  
pH : 3,23; SO<sub>2</sub> libre : 0 mg/L; SO<sub>2</sub> total : 23 mg/L.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre

Couleur ..... chamois

## ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Bactéries dénombrées sur boîte..... > 10<sup>9</sup> UFC/g

Coliformes/g..... < 10<sup>2</sup>

Moisissures..... < 10<sup>3</sup> UFC/g

*E. coli*/g..... absence

Levures ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g

Plomb ..... < 2 ppm

Bactéries acétiques ..... < 10<sup>4</sup> UFC/g

Mercure ..... < 1 ppm

Salmonelle/25 g..... absence

Arsenic ..... < 3 ppm

Staphylocoques/1 g..... absence

Cadmium ..... < 1 ppm

## PROTOCOLE DE MISE EN ŒUVRE

- Ne pas utiliser de sachet ouvert.
- Se munir de 2 bonbonnes de 25L (ou d'une bonbonne de 50L). Les nettoyer soigneusement et les rincer abondamment.
- Remplir la moitié de la première bonbonne avec 12L de vin à 20°C de la cuve à ensemencer. Ajouter une cuillère à soupe de bicarbonate de potassium. Compléter avec 12L d'eau à 20°C, homogénéiser. Prélever 5L de ce mélange dans un récipient propre pour y incorporer 500g de **MALOSTART®** et les bactéries. Mélanger, et incorporer ces 5L dans la bonbonne. Ouiller avec de l'eau.
- Fermer la bonbonne et la disposer dans un endroit à 20°C.
- A partir du deuxième jour, faire doser l'acide malique.
- Quand la teneur en acide malique est inférieure à 0,50 g/L, mettre la moitié du contenu de la première bonbonne dans la deuxième, et compléter les 2 bonbonnes avec le vin initial à 20°C.
- Incuber à 20°C.
- Au bout de 2 à 3 jours, faire doser l'acide malique de chaque bonbonne.
- La veille de l'inoculation en bactéries, ajouter 500g de **MALOSTART®** dans la cuve de vin à ensemencer.
- Quand la teneur en acide malique est inférieure à 0,5 g/L, incorporer les 50L dans les 50hL de vin à la température de 20°C.
- Homogénéiser à l'abri de l'air et maintenir la température de la cuve constante tout au long de la FML.
- Respecter le volume de vin indiqué sur la dose de bactérie (50 hL).
- Dans le cadre des vinifications biologiques remplacer le **MALOSTART®** par **OENOCCELL® BIO**.

## CONSERVATION

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

## CONDITIONNEMENT

- Dose pour 50 hL.



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

