

LACTOENOS® SB3 Instant

Souche d'*Ānococcus œni* acclimatée, pour l'inoculation directe des vins rouges et blancs.

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

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŀENOLOGIQUES

- Neutralité aromatique.
- Faible production de diacétyl et de lactate d'éthyle.
- Faible production d'acidité volatile.
- Pas de production d'amines biogènes.

TAV (% vol)	jusqu'à 15
pH	à partir de 3,3
SO ₂ Total (mg/L)	jusqu'à 50
Température	à partir de 16°C
C8 et C10	≤ 20 mg/L de C8 ≤ 5 mg/L de C10

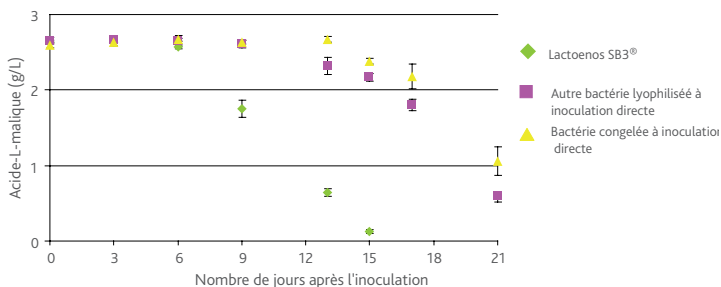
Spectre de survie et d'activité de la bactérie **LACTOENOS® SB3**.

LACTOENOS® SB3 est destinée à tout type de vins en particulier à ceux réalisant la fermentation malolactique (FML) en présence de bois (la souche participe favorablement à la révélation des notes boisées).

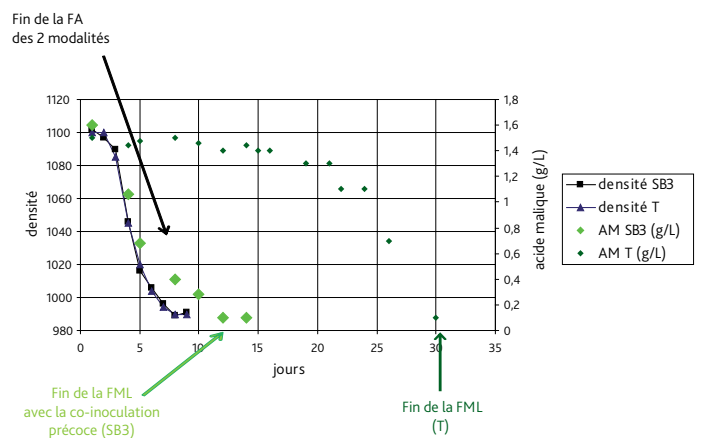
Grâce à sa très faible production de molécules négatives ou masquant les arômes, **LACTOENOS® SB3** permet de conserver le caractère aromatique des vins.

NB : Ces paramètres interagissent entre eux.

RÉSULTATS EXPERIMENTAUX



Vin de Merlot (TAV=13,4 % vol., pH=3,42, SO₂ total=46 mg/L)
Essai de FML en barriques : inoculation après l'entonnage



Essai de co-inoculation précoce avec la **LACTOENOS SB3®** (1 g/hL) en comparaison avec un témoin T: inoculation à la fin de la FA avec une autre bactérie.

Grenache (TAV=14,8 % vol., pH=3,73, SO₂ total=60 mg/L)



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Bactéries dénombrées sur boîte UFC/g > 1,5.10¹¹

Coliformes UFC/g..... < 10²

Moisissures UFC/g < 10³

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

Levures UFC/g < 10³

Plomb < 2 ppm

Bactéries acétiques UFC/g < 10⁴

Mercure < 1 ppm

Salmonelles UFC/25g..... 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. Réhydrater la bactérie dans 20 fois son poids d'eau minérale à 20°C pendant 15 minutes. Ajouter à la cuve et homogénéiser à l'abri de l'air.
- 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 (2,5 hL, 25 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 2,5hL, 25hL ou 250hL.



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

