



LACTOENOS® B7 DIRECT

Souche d'*Enococcus oeni* acclimatée, pour l'inoculation directe des vins blancs, rosés et rouges.

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

- Haute activité malolactique.
- Cinétique rapide dans des vins à forte structure tannique.

Spectre d'activité optimale de la bactérie LACTOENOS® B7 DIRECT :

| | |
|------------------------------|------------------|
| TAV (% vol) | jusqu'à 16 |
| pH | à partir de 3,2 |
| SO ₂ Total (mg/L) | jusqu'à 60 |
| Température | à partir de 16°C |

NB : Ces paramètres interagissent entre eux.

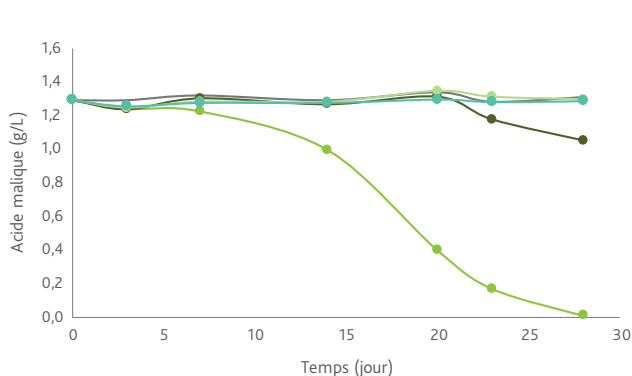
LACTOENOS® B7 DIRECT permet un déclenchement rapide de la FML.

LACTOENOS® B7 DIRECT produit peu de diacétyle ce qui permet de conserver le caractère fruité des vins et de réduire le taux de combinaison du SO₂ des vins.

LACTOENOS® B7 DIRECT ne produit pas d'amines biogènes.

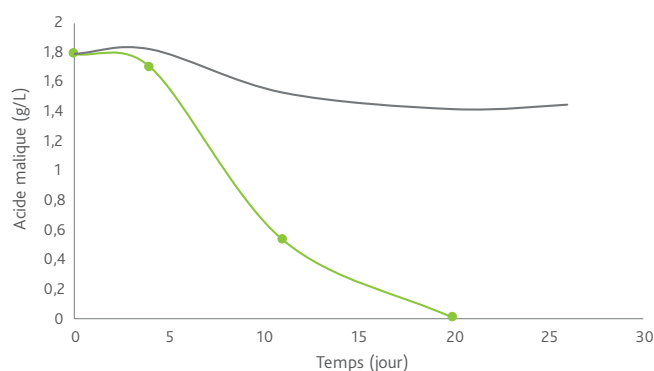
LACTOENOS® B7 DIRECT produit peu d'acidité volatile.

RÉSULTATS EXPERIMENTAUX



— Témoin non ensemencé — LACTOENOS® B7 DIRECT
— Bactérie A — Bactérie B — Bactérie C

Chardonnay 2015. Bourgogne. TAV 14,4 % vol, pH 3,49,
SO₂T 66 mg/L, température de FML 19°C.



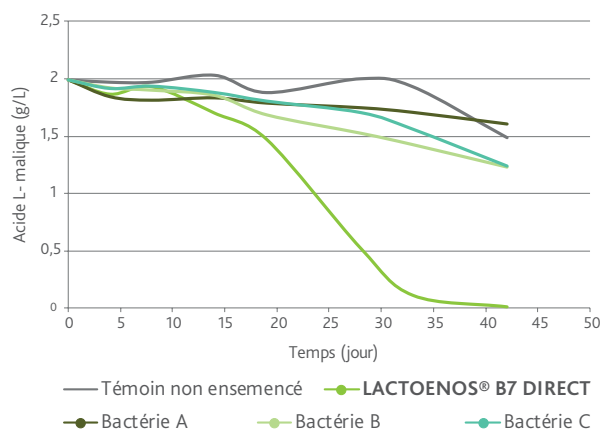
— LACTOENOS® B7 DIRECT — Témoin non ensemencé

Pinot Noir 2015. Bourgogne. TAV 12,6 % vol, pH 3,21,
SO₂T 6 mg/L, température de FML 19°C.



LAFFORT

L'œnologie par nature



Barbera 2016. Italie. TAV 14,5 % vol.,
pH 3,18, AT 5,84 g/L H₂SO₄, SO₂T 5 mg/L.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

Bactéries dénombrées sur boîte > 10¹¹ UFC/g
 Moisissures < 10³ UFC/g
 Levures < 10³ UFC/g
 Bactéries acétiques < 10⁴ UFC/g
 Salmonelles /25 g..... absence
 Staphylocoques /g..... absence

Coliformes..... < 10² UFC/g
 E. coli..... absence
 Plomb < 2 ppm
 Mercure < 1 ppm
 Arsenic < 3 ppm
 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). *En cas de moûts à pH ≤ 3,4, il est recommandé d'ensemencer les bactéries en co-inoculation tardive ou inoculation séquentielle.*
 - **Co-inoculation tardive** (inoculation vers densité 1020 – 1010).
 - **Inoculation séquentielle.**
- Ajuster la température de la cuve à 20°C. Sortir la dose de bactéries 30 min. avant emploi. Ouvrir et verser le contenu du sachet directement dans la cuve*. 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, SO₂ total élevé, pH bas, 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).

* La réhydratation est aussi possible : réhydrater dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C pendant 15 minutes maximum et ajouter au moût/vin.

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.

