

LACTOENOS 450 PreAc®

Ceppo di *Oenococcus oeni* particolarmente resistente, associato a procedimento di produzione esclusivo: **PreAc®**.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Ceppo contraddistinto da elevata resistenza all'etanolo.
- Ceppo dotato di attività malolattica specifica fra le più elevate del mercato.
- Bassa produzione di diacetile ed etil-lattato.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Non produce ammine biogene.
- Preparazione di batteri malolattici con rapporto efficacia/prezzo ideale per la gestione razionale della fermentazione malolattica nei vini premium.

TAV (% vol)	Fino a 17
pH	Superiore a 3,3
SO ₂ Totale (mg/L)	Fino a 60
Temperatura	Superiore a 16°C

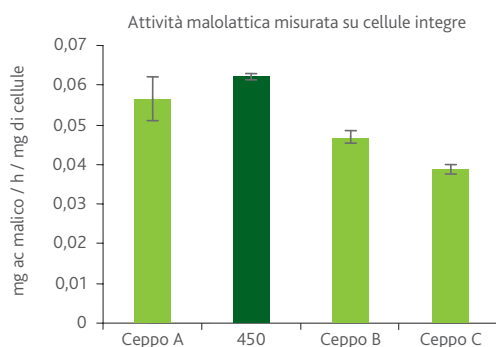
Intervalli di sopravvivenza ed attività di **LACTOENOS 450 PreAc®**:

LACTOENOS 450 PreAc® consente un rapido avvio della fermentazione malolattica; applicazione semplice e rapida (durata del ciclo di acclimatazione: 12 ore).

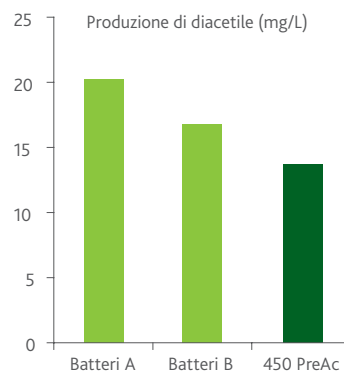
LACTOENOS 450 PreAc® presenta un profilo aromatico neutro, consentendo di preservare il carattere fruttato dei vini.

NB: I parametri riportati interagiscono reciprocamente.

RISULTATI SPERIMENTALI



Attività malolattica: quantità di acido malico trasformata nell'unità di tempo (h) e per quantità di cellule (mg di batteri). Prova eseguita in mezzo tamponato a 25°C.



* Merlot, 2005. Produzione di diacetile rilevata su 3 ceppi di batteri. Misure effettuate dopo FML.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colore beige chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8	Coliformi (UFC/g) < 10 ²
Conta batteri (UFC/g) > 10 ¹¹	<i>E. coli</i> (/g) abs.
Muffe (UFC/g) < 10 ³	Piombo (ppm) < 2
Lieviti (UFC/g) < 10 ³	Arsenico (ppm) < 3
Batteri acetici (UFC/g) < 10 ⁴	Mercurio (ppm) < 1
<i>Salmonella</i> (/25 g) abs.	Cadmio (ppm) < 1
<i>Staphylococcus</i> (/g) abs.	

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

- Provvedere all'inoculo il più presto possibile. Possono essere praticate differenti modalità di inoculo:
 - **Co-inoculo precoce** (inoculo dei batteri 24 – 48h dopo l'avvio della fermentazione alcolica), tecnica sempre più diffusa che consigliamo per i numerosi vantaggi, tra cui l'ottimizzazione dell'efficacia dei batteri.
 - **Co-inoculo tardivo** (inoculo ad una densità intorno a 1020 – 1010).
 - **Inoculo sequenziale.**
- Non utilizzare se la confezione non è integra. Porre la dose di batteri a temperatura ambiente 30 minuti prima dell'uso.
- Per la dose di batteri da 50 hL, utilizzando un contenitore pulito ed inerte, miscelare 1 L d'acqua senza cloro ed 1 L del vino da inoculare a 20°C. Disperdere la dose di preparatore **ENERGIZER®** fornita a complemento, quindi aggiungere la dose di batteri **LACTOENOS 450 PreAc®**. Omogeneizzare e lasciare riposare per 30 min. in caso di co-inoculo precoce, oppure per 12 ore a 20°C in caso di co-inoculo tardivo o di inoculo sequenziale. Quindi incorporare nella vasca.
Per la dose da 250 hL variare in proporzione (x5) i quantitativi di acqua e vino per la reidratazione, indi procedere rispettando i tempi sopra prescritti.
- Mantenere la temperatura del vino costante durante tutta la FML (attorno a 20°C).
- In condizioni difficili (FA stentata, substrato povero in nutrienti o gradazioni alcoliche elevate) e per accelerare la cinetica della FML, aggiungere 20 - 40 g/hL dell'attivatore per batteri malolattici **MALOBOOST®**.
- Dose d'impiego: rispettare il volume di vino previsto per la dose di batteri (50 hL o 250 hL).
- **LACTOENOS® 450 PREAC** può essere utilizzato in vinificazioni BIO, SENZA l'impiego di **ENERGIZER®**.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Al ricevimento porre in conservazione al freddo (-18°C o +4°C), nella confezione originale integra.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale):
 - 30 mesi a -18°C.
 - 18 mesi a +4°C.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.
- Le confezioni di batteri ad uso enologico Laffort Lactoenos B7, Berry e 450 Preac, possono essere trasportate e conservate, per un periodo di 7 giorni, a temperatura ambiente (< 25°C), senza perdite significative di attività ed efficacia.

CONFEZIONAMENTO

- Dose per 50 hL e 250 hL (**ENERGIZER®** compreso nella fornitura).

