



# LACTOENOS® SB3 DIRECT

Souche d'*Enococcus oeni* acclimatée, pour l'inoculation directe des vins 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 (UE) 2019/934.

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Neutralité aromatique.
- Faible production d'acidité volatile.
- Pas de production d'amines biogènes.

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

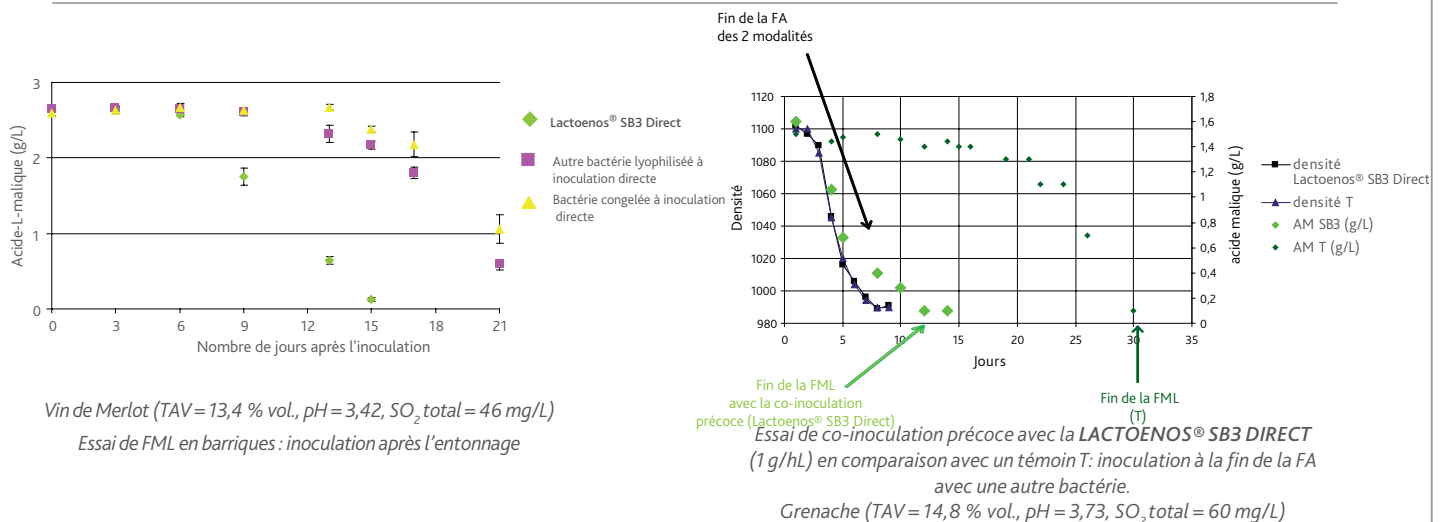
TAV (% vol)	jusqu'à 15
pH	à partir de 3,3
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	jusqu'à 40
Température	à partir de 18°C

NB : Ces paramètres interagissent entre eux.

**LACTOENOS® SB3 DIRECT** est destinée aux vins rouges, 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 DIRECT** permet de conserver le caractère aromatique des vins.

## RÉSULTATS EXPERIMENTAUX



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre      Couleur ..... beige clair

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) ..... < 8	Coliformes (UFC/g) ..... < 10 <sup>2</sup>
Bactéries dénombrées sur boîte (UFC/g) ..... > 10 <sup>11</sup>	<i>E. coli</i> (g) ..... absence
Moisissures (UFC/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Plomb (ppm) ..... < 2
Levures (UFC/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Mercuré (ppm) ..... < 1
Bactéries acétiques (UFC/g) ..... < 10 <sup>4</sup>	Arsenic (ppm) ..... < 3
<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... absence	Cadmium (ppm) ..... < 1
<i>Staphylococcus</i> (g) ..... absence	

## PROTOCOLE D'UTILISATION

- 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).
  - **Co-inoculation tardive** (inoculation vers densité 1020 – 1010).
  - **Inoculation séquentielle.**
- Ne pas utiliser de sachet ouvert.
- 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, SO<sub>2</sub> total élevé, pH bas, milieu pauvre ou degré alcoolique élevé) et pour une cinétique plus rapide de FML, ajouter 20 - 40 g/hL de l'activateur bactérien **MALOBOOST®**.
- Dose d'emploi : respecter le volume de vin indiqué sur la dose de bactéries (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.*

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- A réception, conserver au froid (-18°C ou +4°C) dans son emballage d'origine non ouvert.
- DLUO : 30 mois à -18° C.  
18 mois à +4° C.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

## CONDITIONNEMENT

- Dose pour 25 hL ou 250 hL.

