



La Oeno 1®



Oeno 1® est une souche d'*Oenococcus oeni* sélectionnée pour sa résistance aux conditions difficiles. Utilisable en ensemencement direct avec une courte étape de réhydratation, elle est particulièrement bien adaptée à la co-inoculation.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Les avantages de la co-inoculation avec Oeno1® :

- Gain de temps :
 - ◆ départ et déroulement **rapide** de la **FML**.
- Gain économique :
 - ◆ **réduction des coûts** de chauffage et de main d'œuvre.
- Prévention des altérations :
 - ◆ **Réduction** de la teneur en **acidité volatile**,
 - ◆ **Absence** de production d'**amines biogènes**,
 - ◆ **Prévention** du développement de *Brettanomyces* et autres microorganismes indésirables.

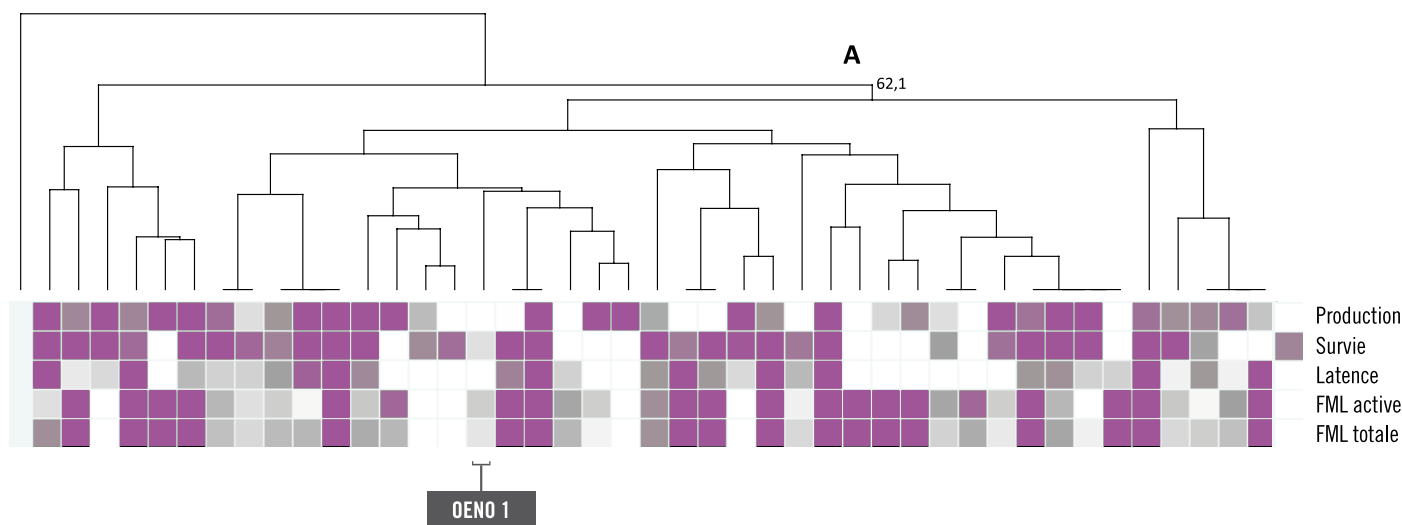
Compte tenu de sa robustesse, **Oeno 1®** peut également être utilisée en **inoculation séquentielle**, après achèvement de la FA.

RÉSULTATS D'ESSAIS



◆ Caractéristiques :

Les travaux de Favier M. (2012) ont permis de caractériser plusieurs souches commerciales et de laboratoire selon des critères d'intérêt technologique : Oeno 1® se classe parmi les souches les plus performantes pour chaque critère mesuré.



Légende :

- ◆ Caractérisation des souches de bactéries selon : 1. Production / 2. Survie / 3. Temps de la phase de latence / 4. Temps de FML active / 5. Temps de FML total.
- ◆ **Echelle** de blanc (le plus favorable) à violet (le moins favorable).

◆ Conditions optimales d'activité malolactique

pH*	SO ₂ TOTAL *	TEMPÉRATURE*	TOLÉRANCE ALCOOL* (% vol.)
≥ 3,3	< 50 mg/L	17 - 24°C	< 15

* ces facteurs sont co-dépendants



Les travaux de **Favier M.** (2012) ont permis de démontrer la **performance** de l'**Oeno 1**[®] qui se classe parmi les souches les **plus performantes** pour **chaque critère** mesuré.



CONDITIONNEMENT

Dose pour 2,5 hL (unité de vente : 5 x 1 dose pour 2,5hL) ; 25 hL ; 100hL et 250hL.



UTILISATION

Dose d'emploi : 1 g/hL

Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique, le packaging et la fiche des bonnes pratiques de l'ensemencement des bactéries lactiques.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com