

FICHE TECHNIQUE

OENO 1

FORMULATION

Bactéries *Oenococcus oeni* lyophilisées

DOMAINE D'APPLICATION

Déclenchement de la fermentation malolactique.
La forme MBR est employée par ensemencement direct après réhydratation dans l'eau.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Respecter les temps d'attente suivants avant utilisation :

- conservation au réfrigérateur (à +4°C) → utilisation immédiate,
- conservation au congélateur (≤ à -18°C) → 2 heures à température ambiante.

Dose : 1g/hL
Mode d'emploi : suivant instruction sur les emballages.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Poudre	Staphylocoques	Abs/1g
Couleur	Beige Clair	Coliformes	< 10 UFC/g
Bactéries lactiques	> 1.10 ¹¹ UFC/ g	E. coli	Abs/1g
Moisissures	< 10 ³ UFC/g	Plomb	< 2 ppm
Levures	< 10 ³ UFC/g	Mercure	< 1 ppm
Bactéries acétiques	< 10 ⁴ UFC/g	Arsenic	< 3 ppm
Salmonelles	Abs/25g	Cadmium	< 1 ppm

CONSERVATION

Conserver en chambre froide
DLUO : 18 mois à +4°C
30 mois à -20°C
Ne pas réutiliser un paquet entamé.

CONDITIONNEMENT

Doses pour 2.5 hL, 25hL, 100 hL ou 250 hL.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

MK-29/07/2013

