



La
Oeno 2



Oeno 2 este o tulpină de *Oenococcus oeni* destinată însămânțării, co-inoculării târzii sau inoculării secvențiale (după fermentația alcolică). Oeno 2 este furnizată împreună cu un activator specific, pe bază de produse din drojzii, care pregătesc bacteriile la condițiile ostile de mediu prin detoxifierea sa și furnizarea nutrienților necesari creșterii lor.



AVANTAJ ENOLOGIC

Oeno 2 a fost dezvoltat pentru inocularea târzie sau secvențială în cazul unei populații indigenă insuficiente sau neadaptată pentru buna derulare a fermentației malolactice.

Prin inocularea cu aceste bacterii selecționate, asigurați dezvoltarea în vin a unei tulpini:

- ◆ robustă și adaptată la condițiile ostile ale vinului,
- ◆ producătoare redusă de aciditate volatilă,
- ◆ neproducătoare de amine biogene.

Etapa de acimizare permite o **mai bună rezistență** la condițiile dificile: ea **majorează cota de supraviețuire** și **activitatea metabolică** a bacteriilor. **Reducerea** timpului de latență premergător declanșării fermentației malolactice.

◆ Condiții optime activității malolactice

pH*	SO ₂ TOTAL *	TEMPÉRATURE*	TOLERANȚA LA ALCOOL* (% vol.)
≥ 3,3	< 60 mg/L	17 - 24°C	< 15

*acești factori sunt interdependenți

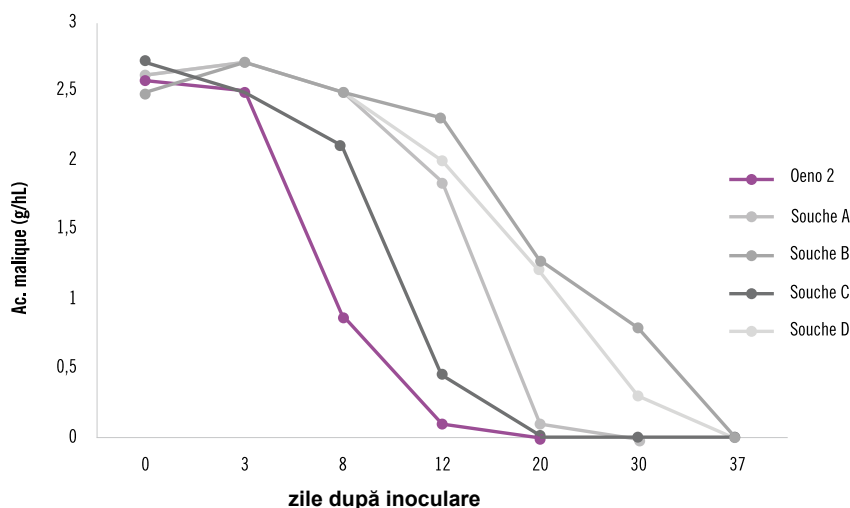
REZULTATELE TESTELOR



◆ Caracteristicile testelor:

Cabernet Sauvignon, 2013:
TAV 12,6% vol.; AT 4,8g/L (H₂SO₄);
pH 3,48; AM 2,55 g/L

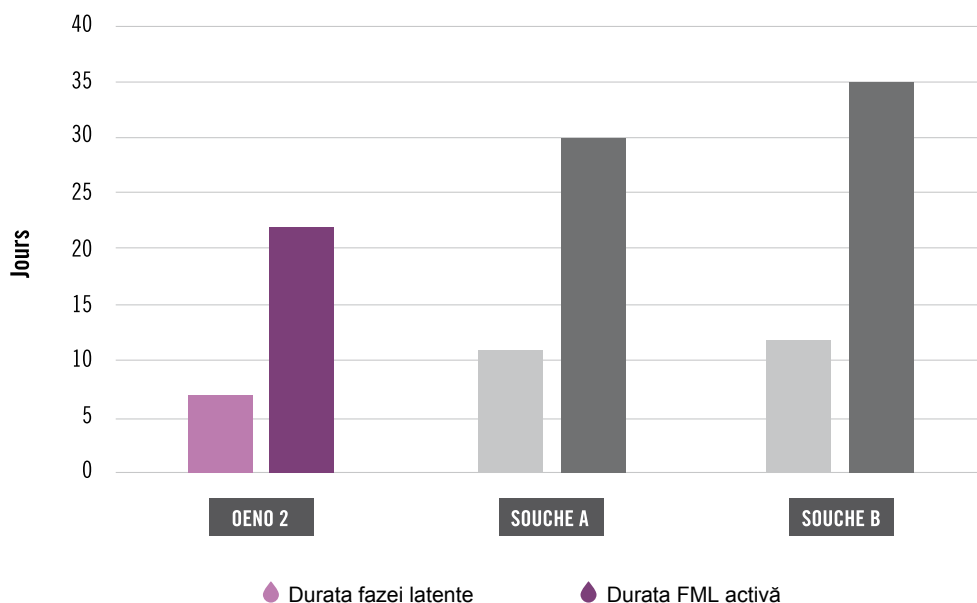
FIGURA 1. CINETICA DEGRADĂRII
ACIDULUI MALIC



◆ Caracteristicile testelor:

2013, date medii obținute din 7 teste diferite

FIGURA 2. DURATA ETAPEI DE LATENȚĂ ȘI FML ACTIVĂ (date medii pe 7 teste)



Oeno 2 vă oferă o **rezistență superoară** la condițiile dificile ale vinului și **mărește cota de supraviețuire** cât și **activitatea metabolică** a bacteriilor.



AMBALARE

Doze pentru 50hL sau 250hL furnizate împreună cu preparatorul specific (Preparator Oeno 2).



UTILIZARE

Doza de utilizare: 1g/hL.

Prepararea și conservarea:

A se urmări indicațiile care figurează în fișa tehnică, pe ambalaj și în fișa de bune practici în însămânțarea bacteriilor lactice.



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