



La  
**Oeno 2**



**O**eno 2 est une souche d'*Oenococcus oeni* destinée à un ensemencement en co-inoculation tardive ou en inoculation séquentielle (après la fermentation alcoolique). Oeno 2 est fournie avec un activateur spécifique, à base de produits de la levure, qui prépare les bactéries aux conditions hostiles du milieu en le détoxifiant et en fournissant les nutriments nécessaires à leur croissance.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Oeno 2 a été développée pour l'inoculation tardive ou séquentielle dans les cas d'une population indigène insuffisante ou non adaptée au bon déroulement de la fermentation malolactique.

En inoculant avec ces bactéries sélectionnées, vous assurez le développement dans le vin d'une souche :

- ◆ robuste et adaptée aux conditions hostiles du vin,
- ◆ faiblement productrice d'acidité volatile,
- ◆ non productrice d'amines biogènes.

L'étape d'acclimatation permet une **meilleure résistance aux** conditions difficiles : elle **augmente le taux de survie** et l'**activité métabolique** des bactéries. Ainsi, le temps de latence avant le déclenchement de la fermentation malolactique est **réduit**.

### ◆ Conditions optimales d'activité malolactique

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

\* ces facteurs sont co-dépendants

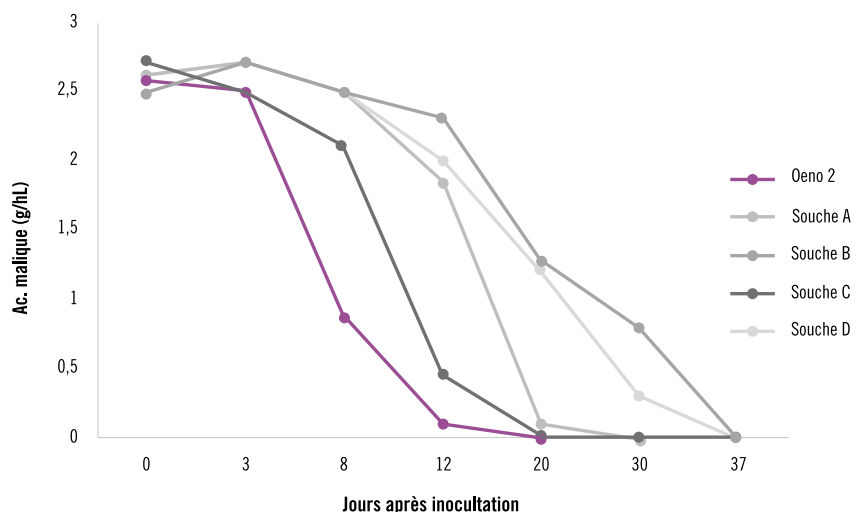
## RÉSULTATS D'ESSAIS



### ◆ Caractéristiques de l'essai :

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

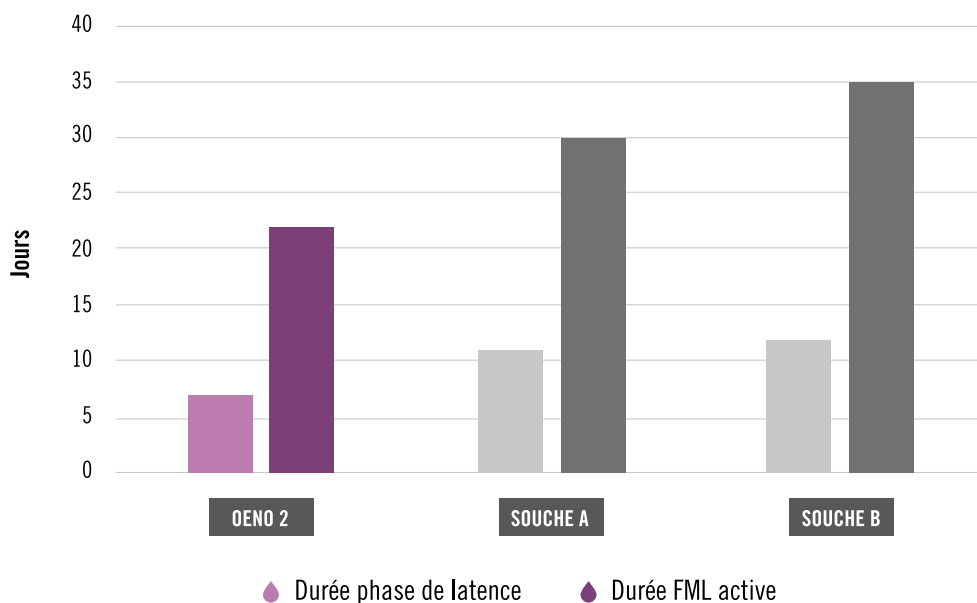
FIGURE 1. CINÉTIQUES DE DÉGRADATION DE L'ACIDE MALIQUE



## Caractéristiques de l'essai :

2013, moyennes obtenues sur 7 sites d'essais

FIGURE 2. MOYENNES DES DURÉES DES PHASES DE LATENCE ET DE FML ACTIVE



**Oeno 2** vous offre une **meilleure résistance** aux conditions difficiles du vin et **augmente le taux de survie** ainsi que l'**activité métabolique** des bactéries.



## CONDITIONNEMENT

Doses pour 50hL ou 250hL fournies avec un préparateur spécifique (préparateur Oeno 2).



## UTILISATION

**Dose d'emploi :** 1 g/hL.

### Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique, l'emballage 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](http://www.lamothe-abiet.com)