

LACTOENOS SB3 DIRECT

Oenococcus oeni, aklimatizovan soj za bela i crvena vina

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA

- Aromatski neutralan
- Niska produkcija diacetila i etil laktata
- Niska produkcija isparljivih kiselina
- Ne proizvodi biogene amine

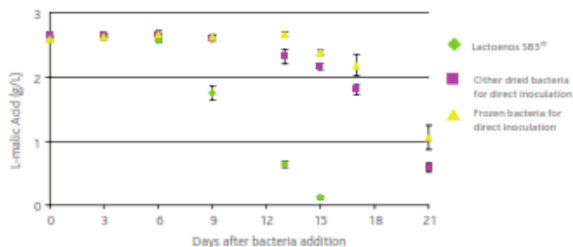
USLOVI

Alkohol do 15% vol
pH > 3,3
Total SO₂ < 40 ppm
Temperatura > 18 °C
C8 ≤ 20 mg/l
C10 ≤ 5 mg/l

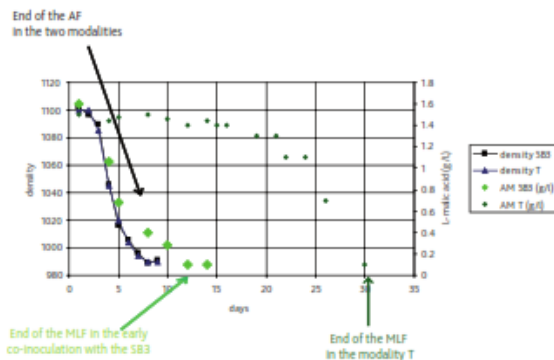
LACTOENOS SB 3 je namenjen crvenim vinima, posebno za JM vrenje u buradima (pozitivno utiče na uklapanje nota drveta)

LACTOENOS SB 3 je aromatski neutralan i pozitivno utiče na očuvanje voćnih nota vina

EKSPERIMENTALNI REZULTATI



Merlot (Ethanol content=13.4 % vol., pH=3.42, total SO₂=46 mg/L) FML in barrels: inoculation after barreling



SB3[®]: inoculation with the LACTOENOS SB3[®] (1 g/hL) T: inoculation with another bacteria at the end of the AF.

Grenache (Ethanol content=14.8 % vol., pH=3.73, total SO₂=60 mg/L)

FIZIČKE OSOBINE

Prah bež boje

STANDARDNA ANALIZA

Bacteria counted on each Petri dish	> 10 ¹¹ CFU /g	Coliforms	< 10 ² CFU /g
Mould	< 10 ³ CFU /g	<i>E. coli</i>	None
Yeast	< 10 ³ CFU /g	Lead	< 2 ppm
Acetic bacteria	< 10 ⁴ CFU /g	Mercury	< 1 ppm
<i>Salmonella</i> /25g.....	None	Arsenic	< 3 ppm
<i>Staphylococcus</i> /1 g.....	None	Cadmium	< 1 ppm

PROTOKOL ZA UPOTREBU

Zasejati što je pre moguće. Postoji nekoliko metoda:

- Rana koinokulacija (24-72 sata od početka alkoholnog vrenja) – preporučena metoda zbog optimalnog učinka bakterija
- Kasna koinokulacija (zasejavanje na 1020-1010 g/l)
- Sekvencijalna inokulacija

- Podesiti temperaturu u tanku na 20°C. Pustiti da se pakovanje bakterija lagano zagreje na sobnu temperaturu 30 min pre upotrebe. Otvoriti kesicu i sipati direktno u sud uz anaerobno mešanje.
- Održavati temperaturu u tanku na 20°C
- U težim uslovima (usporena alkoholna fermentacija, visok ukupni SO₂, nizak pH, visok alkohol ili nedostatak hraniva) i za ubrzavanje JM vrenja, dodati Malostart 30 g/hl
- Ispoštovati dozu naznačenu na pakovanju
- Ukoliko se radi rehidracija, razmutiti sadržaj u 20 puta većoj količini nehlorisane vode na 20°C, 15 minuta i potom dodati u vino

Čuvanje: 30 meseci na -18 °C/ 18 meseci na +4 °C

Doze: 2,5 hl, 25 hl, 250 hl