

OENO 2050

BACTÉRIE LACTIQUE EN SUSPENSION



OENO2050 est une souche d'Oenococcus oeni sélectionnée dans un vignoble à sol calcaire de la zone centrale de Navarre. Cédée par Bodegas y Viñedos Úriz S.L.

OENO2050 a un génotype négatif pour l'histidine. Elle ne génère donc pas d'histamine.

OENO2050 est une souche caractérisée par une fermentation malolactique rapide, dans les vins rouges avec un pH > 3,3. (voir figures 1-3).

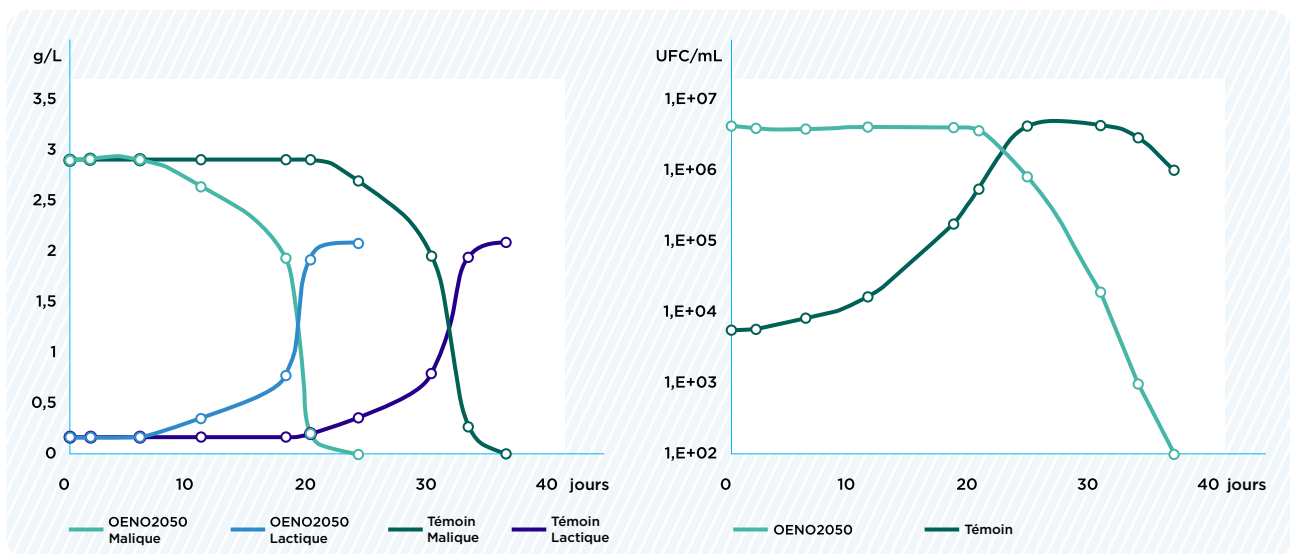


Figure 1. Fermentation malolactique comparative dans le vin de Rioja avec appellation d'origine ayant un pH de 3,39 entre le témoin (non inoculé) et inoculé avec **OENO2050**.

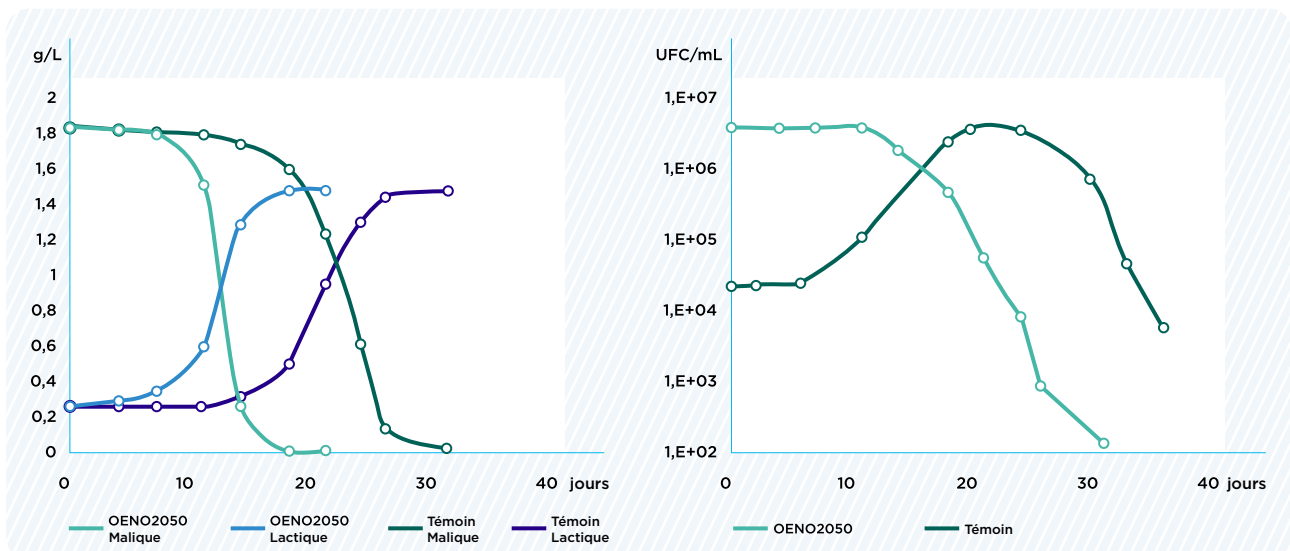


Figure 2. Fermentation malolactique comparative dans le vin Ribera del Duero avec appellation d'origine ayant un pH de 3,61 entre le témoin (non inoculé) et inoculé avec **OENO2050**.

OENO 2050

BACTÉRIE LACTIQUE EN SUSPENSION

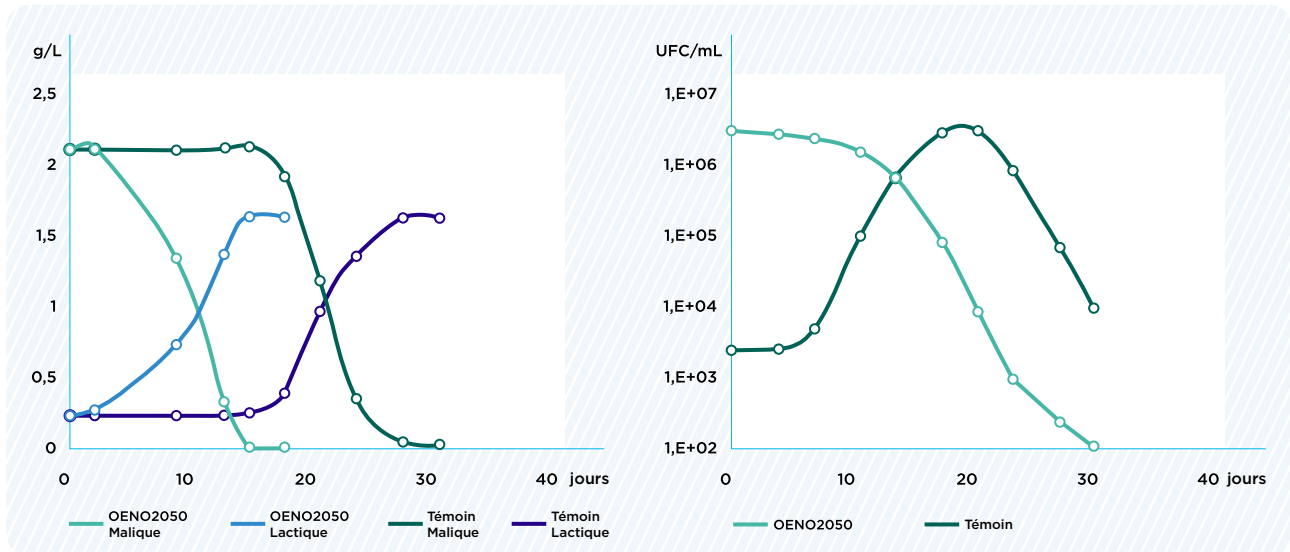


Figure 3. Fermentation malolactique comparative dans le vin Ribera del Duero avec appellation d'origine ayant un pH de 3,34 entre le témoin (non inoculé) et inoculé avec OENO2050.

Application :

L'OENO2050 est cultivé pour la fermentation malolactique des vins rouges à faible pH (3,3-3,6).

L'OENO2050 respecte les caractéristiques organoleptiques variétales, en maintenant l'expression fruitée des vins après fermentation.

Il maintient une bonne acidité et augmente le volume et la rondeur en bouche.

Conditions d'utilisation :

pH > 3.3.

Température 20-25°C.

Sulfureux libre <10 ppm.

Alcool <16,5 °.

Modes d'emploi et de dosage :

L'OENO2050 est présenté dans des récipients en aluminium à usage alimentaire de 1,2 L et 0,6 L.

- 1,2 L : 10 000 L de vin.
- 0,6 L : 5 000 L de vin.

1. Tempérer à une température de 20°C
2. Bien homogénéiser le récipient.
3. Mélanger avec un volume similaire de vin du réservoir ou de la barrique (dilution 1:1). Il est recommandé d'ajouter 15 g/Hl de GO-ML dans le mélange.
4. Laisser activer pendant 5-6 heures avant l'inoculation.
5. Inoculer et homogénéiser en secouant.

Conservation spéciale :

Les récipients doivent être conservés au réfrigérateur (2-6°C), jusqu'au moment de leur utilisation. Dans ces conditions, la viabilité de la culture est garantie, à partir de la date de production d'un mois.