

FICHA TECNICA

OENO 2

FORMULACIÓN

Bacterias lácticas liofilizadas (*Oenococcus oeni*).

CAMPO D'APLICACIÓN

Control técnico y organoléptico de la fermentación maloláctica (FML).

Las bacterias Oeno2 son adaptadas a la realización de la FML en siembra secuencial (después de la FA) o en co-inoculación (durante la FA)

DOSIS RECOMENDADA

Dosis: 1 g/hL

MODO DE EMPLEO

Antes de la siembra, sacar la bolsa y dejar reposar: 2 horas si conservación en frío negativo (congelador), 15 minutos si conservación en frío positivo.

Protocolo para 50hL:

- 1) Para la co-inoculación, utilizar 5 L de agua mineral no clorada y no sulfitada. Para la inoculación secuencial, mezclar 5 L de agua mineral (no clorada y no sulfitada) y 5 L de vino del tanque a inocular a 20°C.
- 2) Anadir el preparador Oeno2, luego la bacteria Oeno2 (dosis para 50 hl).
- 3) Homogeneizar y esperar 30 minutos en co-inoculación y 12 h en inoculación secuencial, manteniendo la temperatura a 20°C.
- 4) Anadir el pre-fermento maloláctico a la fase líquida (en tinto tradicional : bajo el sombrero de orujo)
- 5) Realizar un remontado de homogeneización protegido del aire.

No efectuar operaciones de acidificación / desacidificación después de anadir las bacterias

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Polvo beige
MICROBIOLÓGICAS	
Levaduras	<10 ³ UFC / g
Moho	<10 ³ UFC / g
Bacterias lácticas	≥10 ¹¹ UFC / g
Bacterias acéticas	<10 ⁴ UFC / g
Salmonella	Absence / 25g
<i>Escherichia coli</i>	Absence / 1g
Estafilococos	Absence / 1g
Coliformes	<10 ² UFC / g

LÍMITES	
Plomo	< 2 mg/kg
Mercure	
Arsénico	< 3 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg

CONSERVACION

Conservar en su envase original no cerrado. Fecha Límite de Utilización Óptima (a partir de la fecha de producción): 30 meses a -18°C, 18 meses a 4°C.

Las bacterias pueden soportar algunos días fuera del frigorífico a temperatura ambiente (<25°C) sin pérdida significativa de eficacia.

ACONDICIONAMIENTO

Dosis para 50hl et 250hl.

