BACTERIA

Œno 2

Œno 2 es una cepa de *Oenococcus oeni* destinada a la siembra en co-inoculación tardía o en inoculación secuencial (después de la fermentación alcohólica).

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** bacterias lácticas liofilizadas -*Œnococus œni.*
- **Interés enológico:** Cepa *Œnococcus œni* para el **dominio técnico y organoléptico** de la fermentación maloláctica (FML). Las bacterias Œno 2 se adaptan a la realización de la FML en adición secuencial (post FA) **o co-inoculación** (durante FA). Œno 2 fue desarrollado para la **inoculación tardía o secuencial** en el caso de una **población indígena insuficiente** o que no se adapta al al buen desarrollo de la fermentación maloláctica.

  Si se inocula con estas bacterias seleccionadas, se asegura el desarrollo de una **cepa robusta adaptada a las condiciones hostiles** del vino. Œno 2 produce poca acidez volátil y no produce aminas biogénicas.

  La etapa de aclimatación le permite resistir mejor las condiciones difíciles: aumenta la tasa de supervivencia y la actividad metabólica de la bacteria. Esto reduce el tiempo de latencia antes del inicio de la fermentación maloláctica.

  Œno 2 viene con un activador específico, a base de autolisados de levadura y levadura inactivada. Este activador desintoxica el medio y proporciona una fuente de nutrientes para las bacterias del ácido láctico. Lo que permite llevar a cabo la fermentación maloláctica incluso en condiciones difíciles.

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 50 hL:

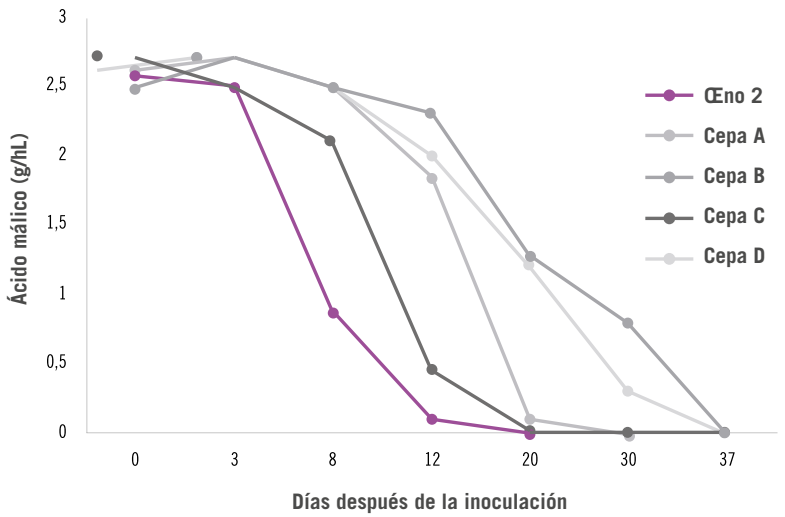
- Para la co-inoculación, utilizar 5 L de agua mineral no clorada y no sulfitada. Para la inoculación secuencial, mezclar 5 L de agua mineral (no clorada y no sulfitada) y 5 L de vino del tanque a inocular a 20 °C.
- Anadir el preparador Œno 2, luego la bacteria Œno 2 (dosis para50 hl). Homogeneizar y esperar 30 minutos en co-inoculación y 12 h en inoculación secuencial, manteniendo la temperatura a 20 °C. Anadir el pre-fermento maloláctico a la fase liquida (en tinto tradicional : bajo el sombrero de orujo). Realizar un remontado de homogeneización protegido del aire.
- No efectuar operaciones de acidificación / desacidificación después de anadir las bacterias.
- **Dosis de empleo:** 1 g/hL.

RESULTADOS DEL ENSAYO

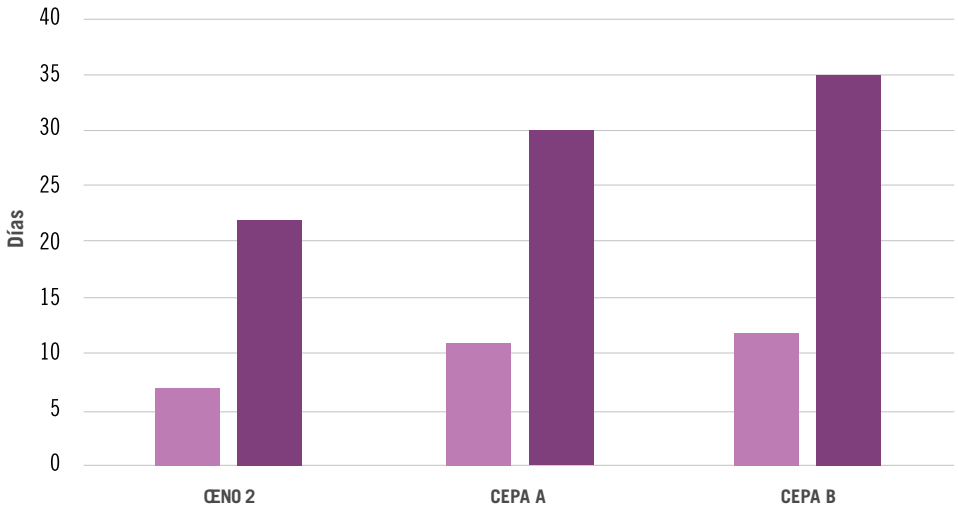
1. CINÉTICA DE DEGRADACIÓN DEL ÁCIDO MÁLICO

- **Características del ensayo:**

  Cabernet Sauvignon, 2013
  TAV 12,6% vol.
  AT 4,8 g/L (H_2SO_4)
  pH 3,48
  Ácido málico 2,55 g/L



2. DURACIÓN MEDIA DE LAS FASES DE LATENCIA Y DE FML ACTIVA



- **Características del ensayo:**
  Añada 2013
  Medias obtenidas en 7 sitios de ensayo
- **Leyenda:**
  - Duración de la fase de latencia
  - Duración de la FML activa

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** polvo beige

MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras contaminantes:** < 10^3 UFC/g
- **Mohos:** < 10^3 UFC/g
- **Bacterias lácticas:** ≥ 10^{11} UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10^4 UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- ***Escherichia coli*:** Ausencia/1g
- **Estafilococos:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10^2 UFC/g

COMPOSICIÓN

- **Bacterias lácticas revivificables**: ≥ 10^{11} UFC/g
- **Humedad:** < 8%

LÍMITES

- **Plomo**: < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio**: < 1 mg/kg

PACKAGING & CONSERVATION

- Dosis para 50hL o 250hL con su preparador específico (preparador Œno 2).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y libre de olores. Las bacterias pueden soportar algunos días afuera del frigorífico a temperatura ambiente (<25°C) sin pérdida significativa de eficacia.
  Fecha Límite de Utilización Óptima (a partir de la fecha de producción): 30 meses a -18°C, 18 meses a 4°C.

GN/18-08-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías.
Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM