

BACTÉRIE

Oeno 1®



Oeno 1® est une souche d'*Enococcus oeni* sélectionnée pour sa résistance aux conditions difficiles. Utilisable en ensemencement direct avec une courte étape de réhydratation, elle est particulièrement bien adaptée à la co-inoculation.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Bactéries lactiques lyophilisées : *Enococcus oeni*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : la co-inoculation avec Oeno1® permet un gain de temps avec un **départ et déroulement rapide** de la fermentation malolactique mais aussi la **réduction des coûts** de chauffage et de main d'oeuvre.
Oeno1® prévient des altérations : réduction de la teneur en acidité volatile, absence de production d'amines biogènes et prévention du développement de *Brettanomyces* et autres microorganismes indésirables. Compte tenu de sa robustesse, Oeno1® peut également être utilisée en inoculation séquentielle, après achèvement de la fermentation alcoolique.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Avant tout ensemencement, sortir le sachet et laisser reposer : 2 heures si conservation en froid négatif (congélateur), 15 minutes si conservation en froid positif.
- ◆ Réhydrater les bactéries Oeno1® dans 20 fois son poids d'eau minérale (non chlorée, non sulfitée) à température ambiante et bien homogénéiser. Attendre 15 minutes et ajouter le levain malo-lactique à la phase liquide (en rouge traditionnel : sous le chapeau de marc). Enfin, réaliser un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'oxygène.
- ◆ Possibilité de les ajouter directement sans réhydratation préalable : saupoudrer et homogénéiser à l'abri de l'oxygène.
- ◆ Ne pas effectuer des opérations d'acidification/désacidification après l'ajout de bactéries. Pour de plus amples informations, consulter notre fiche en ligne des « bonnes pratiques de l'ensemencement des bactéries lactiques ».
- ◆ **Dose d'emploi** : 1 g/hL.



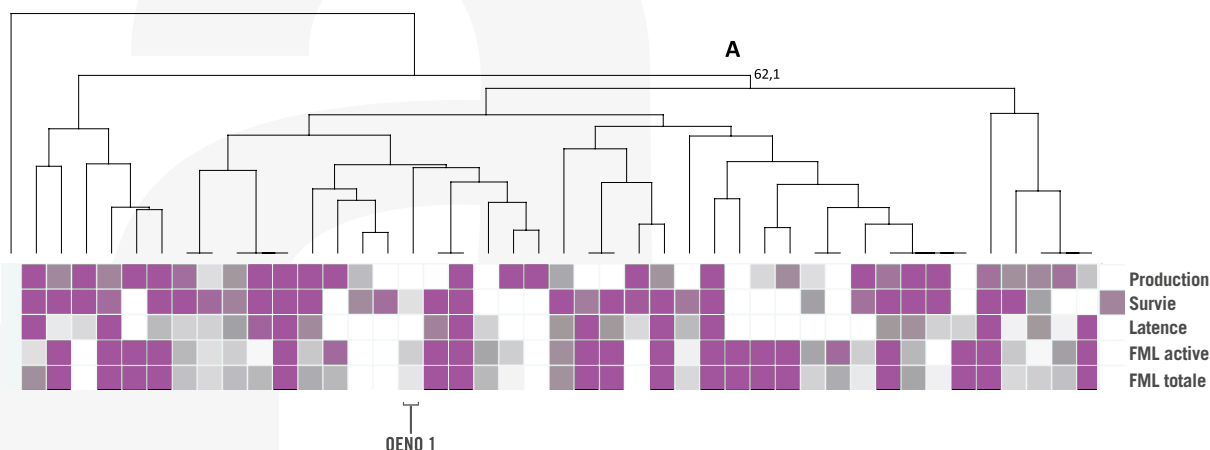
RÉSULTATS D'ESSAI

◆ Caractéristiques :

Les travaux de Favier M. (2012) ont permis de caractériser plusieurs souches commerciales et de laboratoire selon des critères d'intérêt technologique : Oeno 1® se classe parmi les souches les plus performantes pour chaque critère mesuré.

◆ Légende : Caractérisation des souches de bactéries selon :

1. Production / 2. Survie / 3. Temps de la phase de latence / 4. Temps de FML active / 5. Temps de FML total
Echelle de blanc (le plus favorable) à violet (le moins favorable).



Conditions optimales d'activité malolactique

pH*	SO ₂ TOTAL *	TEMPÉRATURE*	TOLÉRANCE ALCOOL* (% vol.)
≥ 3,3	< 50 mg/L	17 - 24°C	< 15

* ces facteurs sont co-dépendants



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige

MICROBIOLOGIQUES

- Levures contaminantes : < 10³ UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g
- Bactéries acétiques contaminantes: < 10⁴ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10² UFC/g

COMPOSITION

- Bactéries lactiques revivifiables: ≥ 10¹¹ UFC/g
- Humidité : < 8%

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Doses pour 2,5 hL (unité de vente : 5x1 dose pour 2,5 hL) ; 25 hL ; 100 hL et 250 hL.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. DLUO (à partir de la date de production) : 30 mois à -18°C, 18 mois à 4°C.

GN/12-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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