

Œno 2



Œno 2 est une souche d'*Oenococcus oeni* destinée à un ensemencement en co-inoculation tardive ou en inoculation séquentielle (après la fermentation alcoolique).



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : bactéries lactiques lyophilisées : *Oenococcus oeni*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : maîtrise technique et organoleptique de la fermentation malolactique (FML). Les bactéries Œno2 sont adaptées à la réalisation de la FML en **ajout séquentiel** (post FA) ou en **co-inoculation** (pendant la FA). Œno2 a été développée pour l'inoculation tardive ou séquentielle dans le cas d'une population indigène insuffisante ou non adaptée au bon déroulement de la fermentation malolactique.

En inoculant avec ces bactéries sélectionnées, vous assurez le développement dans le vin d'une **souche robuste et adaptée aux conditions hostiles** du vin. Œno2 est faiblement productrice d'acidité volatile et non productrice d'amines biogènes. L'étape d'acclimatation permet une meilleure résistance aux conditions difficiles : elle augmente le taux de survie et l'activité métabolique des bactéries. Ainsi, le temps de latence avant le déclenchement de la fermentation malolactique est réduit.

Œno 2 est fournie avec un activateur spécifique, à base d'autolysats de levures et de levures inactivées. Cet activateur permet une détoxification du milieu et assure une source de nutriments pour les bactéries lactiques. Il est ainsi possible de réaliser la fermentation malolactique même en conditions hostiles.



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.

Protocole pour 50 hL :

- ◆ **Pour la co-inoculation** : utiliser 5 L d'eau minérale non chlorée et non sulfitée.
- ◆ **Pour l'inoculation séquentielle** : mélanger 5 L d'eau minérale non chlorée et non sulfitée à 5 L de vin de la cuve à ensemencer à 20°C. Ajouter le préparateur Œno 2, puis la bactérie Œno 2 (dose pour 50 hL). Homogénéiser et attendre 30 minutes en co-inoculation et 12 h en inoculation séquentielle, en maintenant la température à 20°C. Apporter le levain malo-lactique à la phase liquide (en rouge traditionnel: sous le chapeau de marc). Réaliser un remontage d'homogénéisation 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.

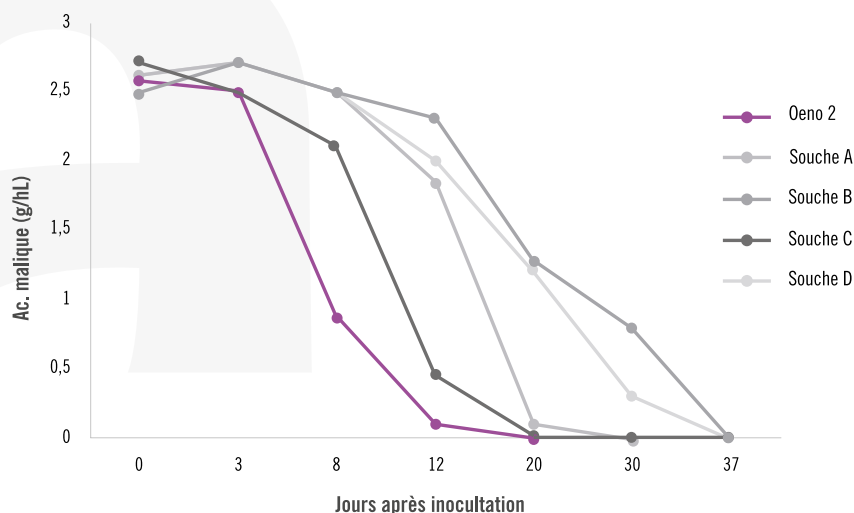


RÉSULTATS D'ESSAI

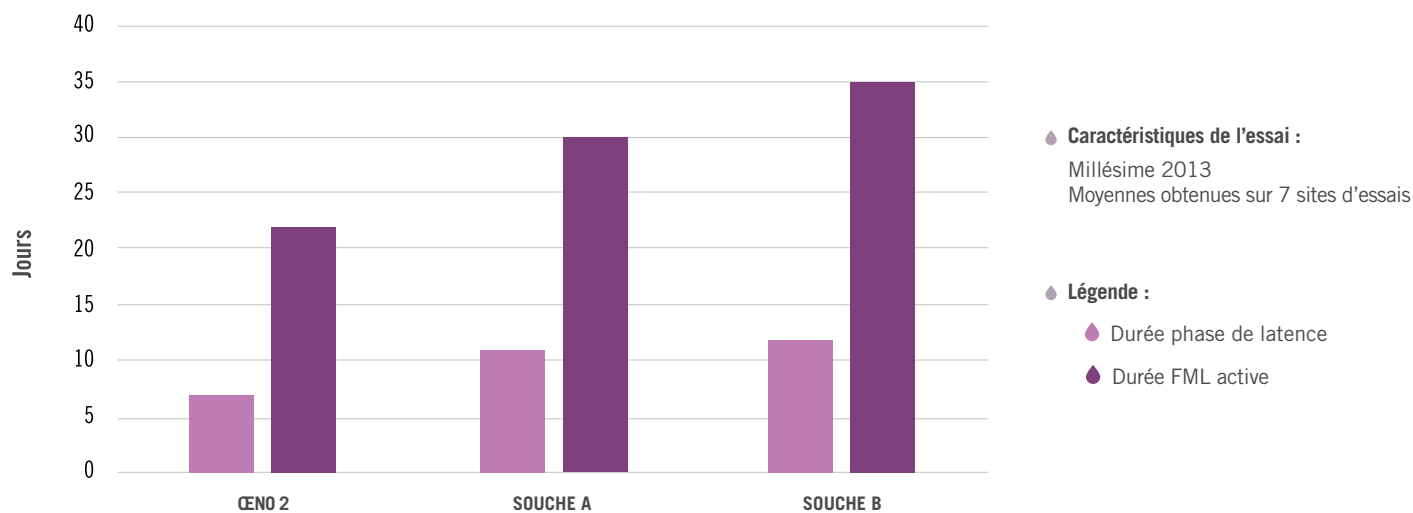
1. CINÉTIQUES DE DÉGRADATION DE L'ACIDE MALIQUE

◆ Caractéristiques de l'essai :

Cabernet Sauvignon, 2013
TAV 12,6% vol.
AT 4,8 g/L (H₂SO₄)
pH 3,48
Acide malique 2,55 g/L



2. MOYENNES DES DURÉES DES PHASES DE LATENCE ET DE FML ACTIVE



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige

MICROBIOLOGIQUES

- Levures contaminantes : < 10^3 UFC/g
- Moisissures : < 10^3 UFC/g
- Bactéries lactiques : $\geq 10^{11}$ UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10^4 UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10^2 UFC/g

COMPOSITION

- Bactéries lactiques revivifiables : $\geq 10^{11}$ 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 50 hL ou 250 hL fournies avec un préparateur spécifique (préparateur CEno 2).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Les bactéries peuvent supporter quelques jours hors du froid (4 jours maximum), à température ambiante (<25°C) sans perte significative d'efficacité. DLUO (à partir de la date de production) : 30 mois à -18°C, 18 mois à 4°C.

GN/27-11-2020. 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