

# Oeno 1®



Oeno 1® es una cepa *Enococcus œni* seleccionada por su resistencia a las condiciones difíciles. Se usa en siembra directa con un corto periodo de rehidratación, y es especialmente indicada para la coinoculación.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Bacterias lácticas liofilizadas - *Enococcus œni*.
- ◆ **Interés enológico:** La **co-inoculación** con Oeno 1® permite ahorrar tiempo con un **rápido arranque y progreso** de la fermentación maloláctica, también **reduce los costos** de calefacción y mano de obra.  
**Oeno 1® previene las alteraciones:** se reduce el contenido de acidez volátil, no hay producción de aminas biogénicas y se previene el desarrollo de *Brettanomyces* y otros microorganismos indeseables. Dada su robustez, Oeno 1® también se puede utilizar en inoculación secuencial, al final de la fermentación alcohólica.



## 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.
- ◆ Rehidratar las bacterias Oeno1® (1 g/hL) en 20 veces su peso de agua mineral (no clorada, non sulfitada) a temperatura ambiente y bien homogeneizar. Esperar 15 minutos y añadir la levadura maloláctica a la fase líquida (en tinto tradicional: bajo el sombrero de orujo).
- ◆ Realizar un remontado de homogeneización protegido del aire.
- ◆ Posibilidad de añadirlas directamente sin rehidratación previa y homogeneizar sin oxígeno. No efectuar operaciones de acidificación / desacidificación después del añadir las bacterias. Para más información, consultar nuestra ficha disponible en línea sobre las « buenas prácticas de inoculación de las bacterias lácticas ».
- ◆ **Dosis de empleo:** 1 g/hL.



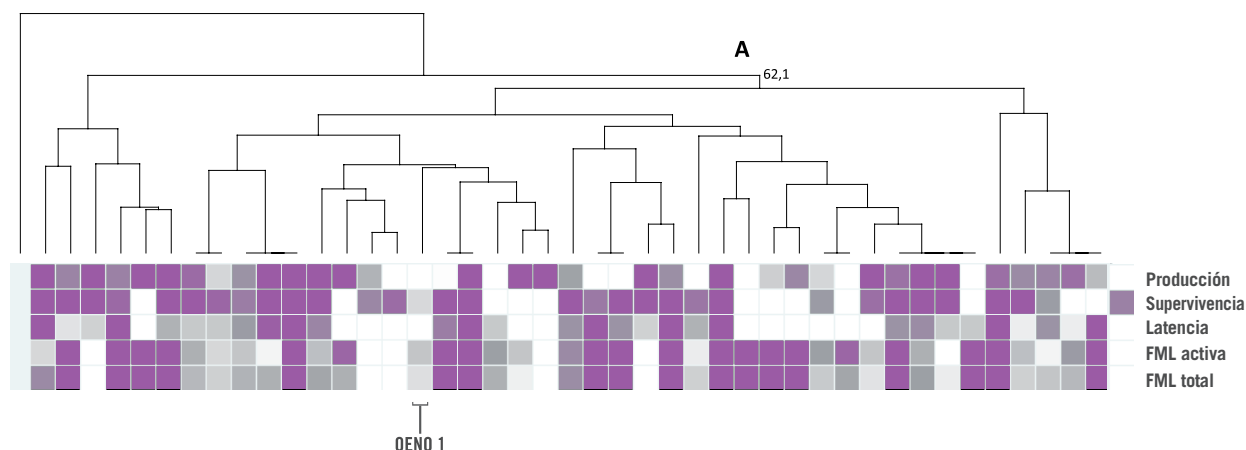
## RESULTADOS DEL ENSAYO

### ◆ Características:

Los trabajos de Favier M. (2012) han permitido caracterizar diferentes cepas comerciales y de laboratorio según los criterios de interés tecnológico: Oeno 1® se encuentra entre las cepas de mejor rendimiento para cada criterio medido.

### ◆ Leyenda: caracterización de las cepas de bacterias según :

1. Producción / 2. Supervivencia / 3. Tiempo de la fase de latencia / 4. Tiempo de FML activa / 5. Tiempo de FML total.  
Escala de blanco (más favorable) a morado (menos favorable).



### Condiciones óptimas de actividad maloláctica

| pH*   | SO <sub>2</sub> TOTAL * | TEMPERATURA* | TOLERANCIA AL ALCOHOL*<br>(% vol.) |
|-------|-------------------------|--------------|------------------------------------|
| ≥ 3,3 | < 50 mg/L               | 17 - 24°C    | < 15                               |

\*Estos factores son co-dependientes



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** polvo beige

### COMPOSICIÓN

- **Bacterias lácticas revivificables:** ≥ 10<sup>11</sup> UFC/g
- **Humedad:** < 8%

### MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras contaminantes:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Mohos:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias acéticas contaminantes:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Estafilococos:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### LÍMITES

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



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Dosis para 2,5 hL (unidad de venta: 5x1 dosis para 2,5 hL) ; 25 hL ; 100 hL et 250 hL.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores. Las bacterias pueden soportar algunos días sin frío (4 días como máximo), a temperatura ambiente (< 25 °C), sin pérdida significativa de eficacia. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase: 36 meses à -18°C, 18 meses à 4°C.



GN/18-05-2026. 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](http://WWW.LAMOTHE-ABIET.COM)