

BATTERI

Æno 1®



Æno 1® è un ceppo di *Ænococcus æni* selezionato per la sua resistenza alle condizioni difficili. Può essere usato in inoculo diretto con una breve fase di reidratazione, è particolarmente adatto al co-inoculo.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Batteri lattici liofilizzati - *Ænococcus æni*.
- ◆ **Interesse enologico:** Il **co-inoculo** con Æno 1® permette di **risparmiare tempo** con un avvio e uno sviluppo rapido della fermentazione malolattica, pertanto una **riduzione dei costi** di riscaldamento e di manodopera.
- ◆ **Æno 1® previene dalle alterazioni:** riduzione della quantità di acidità volatile, nessuna produzione di ammine biogene e prevenzione dello sviluppo di *Brettanomyces* ed altri microrganismi indesiderabili. Tenuto conto della sua vigoria, Æno 1® può essere utilizzato per l'**inoculo sequenziale**, dopo il completamento della fermentazione alcolica.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Prima di ogni inoculo, lasciare aerare la confezione: 2 ore se conservati in condizioni di freddo negativo (congelatore), 15 minuti se conservati in condizioni di freddo positivo.
- ◆ Reidratare i batteri Æno1® (1 g/hL) in acqua minerale 20 volte il loro peso (senza cloro, né solfiti) a temperatura ambiente, omogeneizzando il preparato. Attendere 15 minuti prima d'aggiungere sotto la vinaccia praticandovi un foro. Realizzare un rimontaggio di omogeneizzazione al riparo dall'ossigeno.
- ◆ Possibilità di aggiungerli direttamente senza reidratazione preliminare: cospargere ed omogeneizzare al riparo dall'ossigeno.
- ◆ Evitare operazioni d'acidificazione o disacidificazione dopo l'inoculo dei batteri. Per informazioni complementari, consultare la scheda delle buone pratiche per l'inoculo dei batteri lattici.
- ◆ **Dosi:** 1 g/hL.



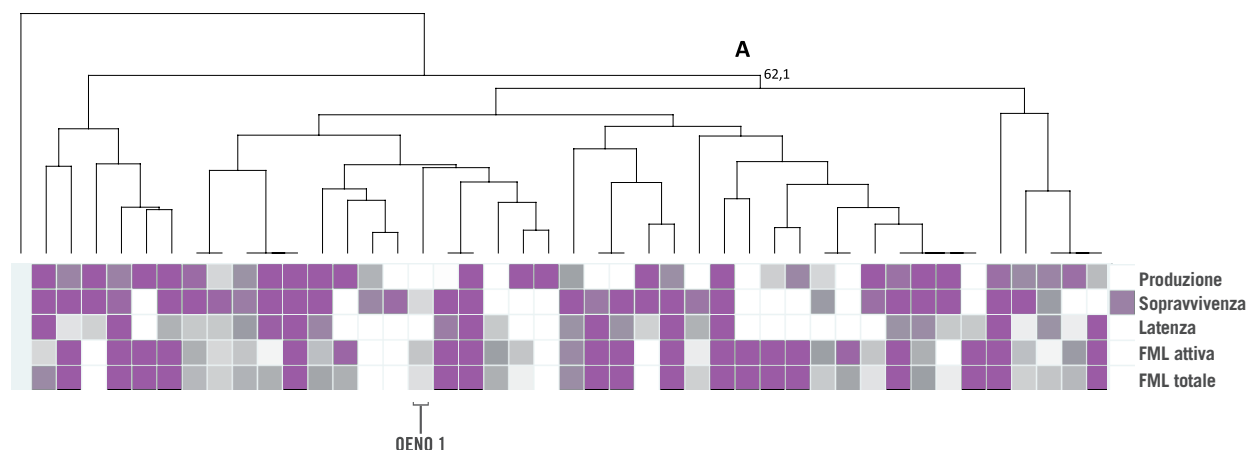
RISULTATI DI PROVE

◆ Caratteristiche:

Il lavoro di Favier M. (2012) ha permesso di caratterizzare diversi ceppi commerciali e di laboratorio secondo criteri di interesse tecnologico: Æno 1® si colloca tra i ceppi più performanti per ogni criterio misurato.

◆ Legenda: Caratterizzazione dei ceppi secondo:

1. Produzione / 2. Sopravvivenza / 3. Tempo della fase di latenza / 4. Tempo di FML attiva / 5. Tempo di FML totale
Scala dal bianco (più favorevole) al viola (meno favorevole).



Condizioni ottimali della attività malolattica

pH*	SO ₂ TOTALE *	TEMPERATURA*	RESISTENZA ALL'ALCOL* (% vol.)
≥ 3,3	< 50 mg/L	17 - 24°C	< 15

*Questi fattori sono inter-dipendenti



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti contaminanti:** < 10³ UFC/g
- **Muffe:** < 10³ UFC/g
- **Batteri acetici contaminanti:** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Staffilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10² UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Batteri lattici rivitalizzabili:** ≥ 10¹¹ UFC/g
- **Umidità:** < 8%

LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenic:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Dosi per 25 hL (unità di vendita: 5x1 dosi per 2,5 hL) ; 25 hL ; 100 hL e 250 hL.
- Conservare nella sua confezione originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. I batteri possono sopravvivere qualche giorno fuori dal freddo, a temperatura ambientale (< 25°C) senza perdere d'efficacia. DLUO (a contare dalla data di produzione): 36 mesi a -18°C, 18 mesi a 4°C.

GN/18-05-2026. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottoposte al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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