

BATTERI

Æno 2



Æno 2 è un ceppo di *Ænococcus æni* per il co-inoculo tardivo o inoculazione sequenziale (dopo la fermentazione alcolica).



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Batteri lattici liofilizzati - *Ænococcus æni*.
- ◆ **Interesse enologico:** Controllo tecnico ed organolettico della fermentazione malolattica (FML). I batteri Æno 2 sono adatti alla realizzazione della FML in **inoculo sequenziale** (post FA) o in **co-inoculo** (durante la FA). Æno 2 è stato sviluppato per l'inoculo tardivo o sequenziale nel caso di un'insufficiente popolazione indigena o non idonea al buon svolgimento della fermentazione malolattica.

Inoculare questi batteri selezionati, garantisce lo sviluppo nel vino di un **ceppo vigoroso e adatto alle condizioni ostili del vino**. Æno 2 è un basso produttore d'acidità volatile e non produce ammine biogene.

La fase d'acclimatazione permette una migliore resistenza alle difficili condizioni: aumenta il tasso di sopravvivenza e l'attività metabolica dei batteri. Così, si riduce il tempo di latenza prima dell'avvio della fermentazione malolattica.

Æno 2 è fornito con uno specifico attivante, a base di autolisati di lieviti e di lieviti inattivati. Questo attivante permette una detossificazione del mezzo e garantisce una fonte di nutrienti per i batteri lattici. Pertanto, sarà possibile realizzare la fermentazione malolattica anche in condizioni ostili.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Prima di ogni inseminazione, lasciare aerare la confezione: 2 ore se conservati in condizioni di freddo negativo (congelatore), 15 minuti se conservati in condizioni di freddo positivo.

Exempio per 50 hL:

- ◆ Per la co-inoculazione, in un recipiente pulito, utilizzare 5 L d'acqua minerale (senza cloro, né solfiti). Per la aggiunta sequenziale, mescolare 5 L d'acqua minerale (senza cloro, né solfiti) e 5 L del vino da inseminare a 20°C.
- ◆ Aggiungere il nutriente Æno 2, poi il batterio Æno 2 (dose per 50 hL). Omogeneizzare il tutto ed attendere 12 ore mantenendo la temperatura costante a 20°C. Aggiungere il preparato sotto la vinaccia praticandovi un foro. Realizzare un rimontaggio di omogeneizzazione 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'inseminazione dei batteri lattici.
- ◆ **Dosi:** 1 g/hL.

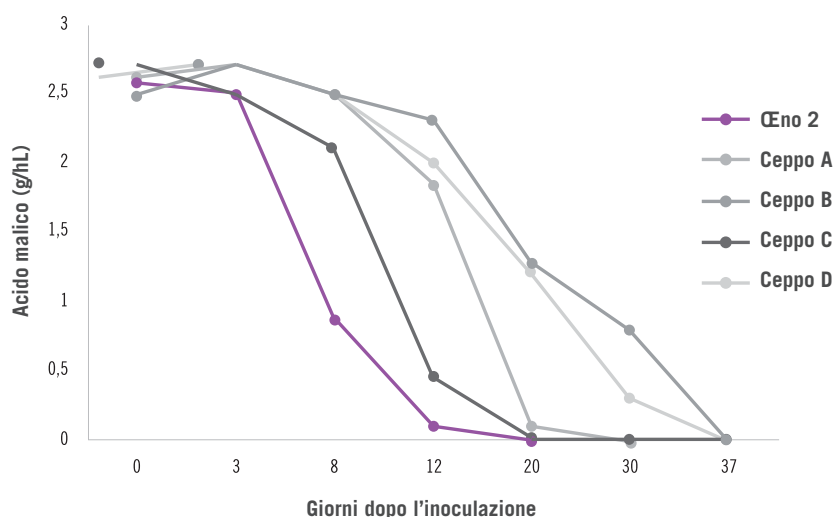


RISULTATI DI PROVE

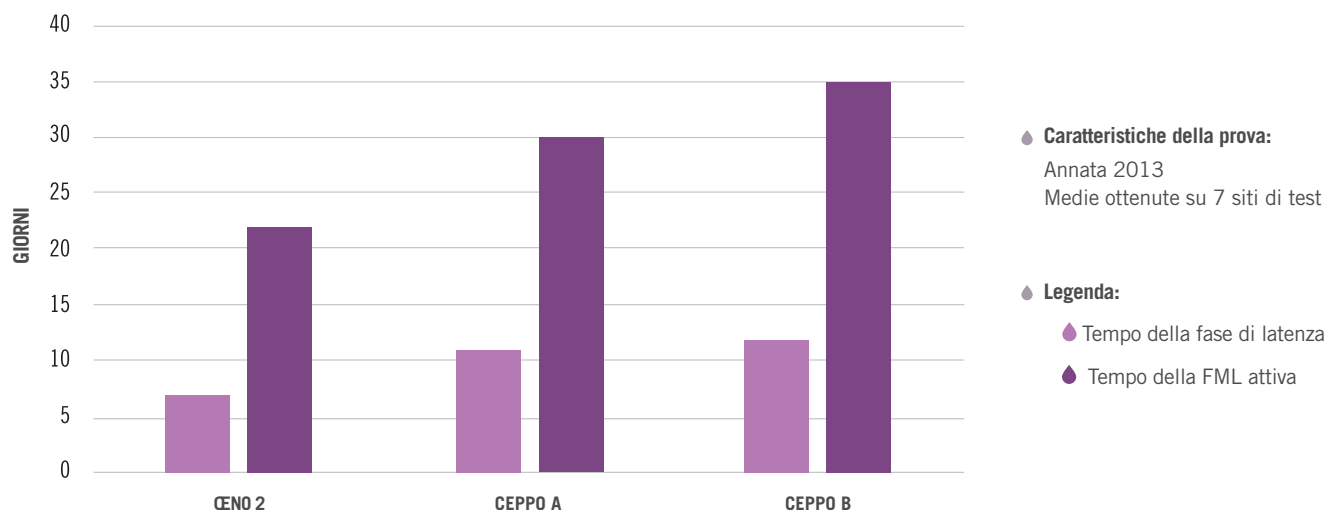
1. CINETICA DI DEGRADAZIONE DELL'ACIDO MALICO

◆ Caratteristiche della prova:

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



2. DURATE MEDIE DELLA LATENZA E DELLE FASI ATTIVE DELLA FML



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti contaminanti:** $< 10^3$ UFC/g
- **Muffe:** $< 10^3$ UFC/g
- **Batteri acetici contaminanti:** $\geq 10^{11}$ UFC/g
- **Batteri acetici:** $< 10^4$ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** $< 10^2$ UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Batteri lattici rivitalizzabili:** $\geq 10^{11}$ UFC/g
- **Umidità:** $< 8\%$

LIMITI

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



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Dosi per 50 hL e 250 hL fornite con uno specifico attivante (attivante CENO 2).
- 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 ($< 25^\circ\text{C}$) senza perdere d'efficacia. DLUO a contare dalla data di produzione: 30 mesi a -18°C , 18 mesi a 4°C .

GN/16-04-2025. 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