

la Solutions for wine making

Oeno 2

Cepa *Oenococcus oeni*. Producto conforme al codex enológico.

Oeno 2 es un inóculo maloláctico, seleccionado para siembras por coinoculación tardía o por inoculación secuencial.

El preparado Oeno 2 comprende una dosis de bacterias lácticas seleccionadas y un activador específico (Auxiliar Oeno 2).

INTERÉS ENOLÓGICO

>Oeno 2 es una bacteria de utilización flexible, puede ser empleada:

- en coinoculación tardía : al final de la FA
- en inoculación secuencial : tras la FA

>El proceso de fabricación de **Oeno 2** permite la adaptación de las bacterias a las condiciones ambientales en dos etapas:

- Preadaptación durante la producción industrial
- Reactivación final rápida en bodega con el vino a inocular

Este proceso mejora la supervivencia del inóculo durante la siembra y la cinética de la FML.

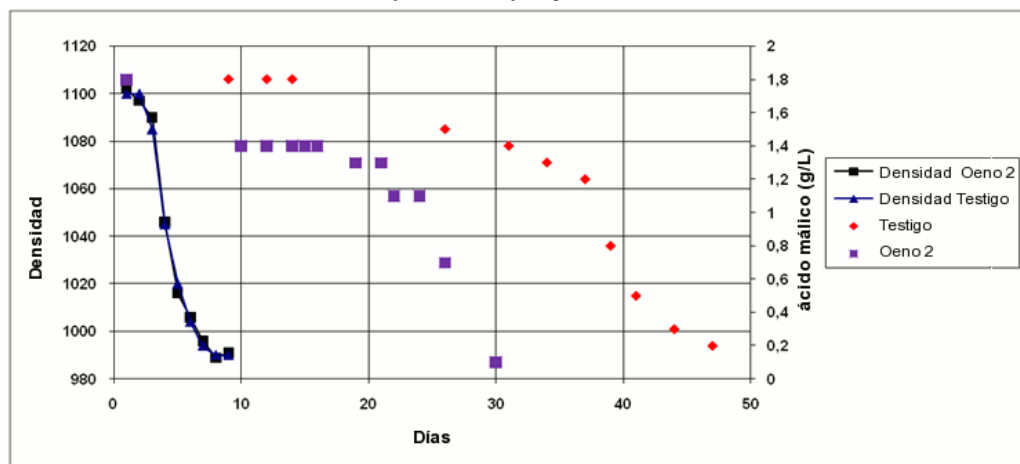
>Oeno 2 permite un arranque rápido de la FML si los siguientes parámetros son controlados:

Parámetros	Valores límite
pH	> 3.2
SO ₂ L	< 5*
SO ₂ T	< 60 mg/L
GAV	< 15,5 % vol.

* se recomienda ausencia de SO₂ libre.

EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN

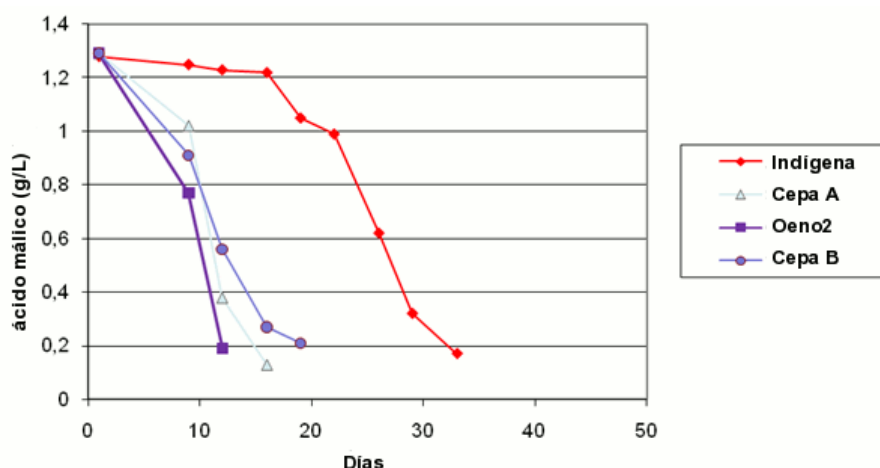
OENO2 inoculación FINAL FA (d = 1,000), Syrah.





Solutions for wine making

OENO2 inoculación secuencial (tras el escurrido), Merlot.



DOSIS DE EMPLEO

> Respetar el volumen de vino indicado para la dosis de bacterias (50 hL ó 250 hL).

MODO DE EMPLEO

- > No utilizar envases abiertos.
- > Utilizar un recipiente limpio
- > Para una dosis de 50hL, mezclar 5 L de agua mineral (no clorada, no sulfitada, a 20°C) y 5 L de vino a 20°C. Añadir el Auxiliar Oeno 2, luego la dosis de bacterias Oeno 2. Homogeneizar y esperar 12h manteniendo la temperatura constante (20°C).
- > Añadir al depósito a inocular a 20°C. Mantener la temperatura constante durante toda la FML.

RECOMENDACIONES DE USO

- > Respetar el protocolo de utilización.
- > Inocular lo antes posible una vez acabada la fermentación alcohólica.
- > En el caso de una coinoculación tardía (inoculación al final de la FA), asegurarse de adicionar correctamente las levaduras y de aportar suficientes activadores de fermentación (auxiliar de levaduras y complementos nitrogenados) con el fin de asegurar una actividad óptima de las levaduras y de evitar desviaciones bacterianas.

ENVASES

> Dosis para 50hL y 250hL, provisto de activador (auxiliar Oeno 2).

CONSERVACIÓN

- > 18 meses a + 4°C y 30 meses a - 20°C, durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación (indicada en el envase).
- > Todo envase una vez abierto debe ser utilizado.

MK-16/07/2013

LAMOTHE - ABIET

rue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX
FRANCE

www.lamothe-abiet.com

