



Solutions for wine making

OENO 2

Stamm *Denococcus oeni*. Produkt entspricht dem önologischen Codex.

Oeno 2 ist eine malolaktische Bakterie die sich für die Besäung einer co-Beimpfung oder sequenzieller Beimpfung eignet. Dieses Präparat beinhaltet selektionierte Milchsäurebakterien und einen speziellen Aktivator (Vorbereiter Oeno 2).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

> Oeno 2 eine einfach benutzbare Bakterie, für nachstehende Anwendungen:

- in später Co-Beimpfung am Ende der alkoholischen Gärung
- Sequenzielle Beimpfung: nach abgeschlossener Gärung

> Seine Herstellung ermöglicht die Adaptation der Bakterien in 2 Etappen:

- Akklimatisierung für die industrielle Produktion
- Schnelle, endgültige Aktivierung im Keller mit dem zu besäenden Wein.

Dieses Verfahren verbessert das Überleben der Bakterien bei der Besäung und die Geschwindigkeit beim BSA.

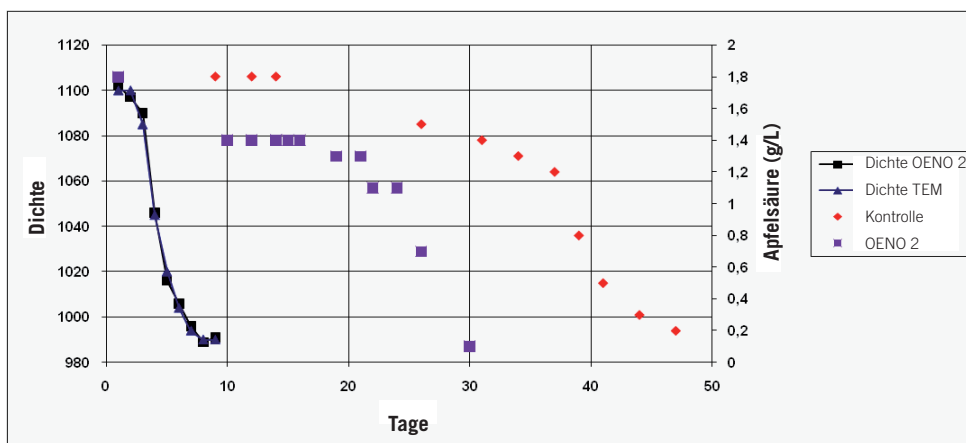
> Oeno 2 ermöglicht einen schnellen BSA wenn folgende Parameter kontrolliert werden:

Parameter	Grenzwerte
pH	> 3.2
SO ₂ Freie	< 5*
SO ₂ Gesamte	< 60 mg/L
TAV	< 15,5 % vol.

SO₂ gehaltfrei ist empfehlenswert.

BENUTZUNGSBEISPIEL

OENO 2 Beimpfung am Ende der Alkoholgärung (d = 1,000), Syrah

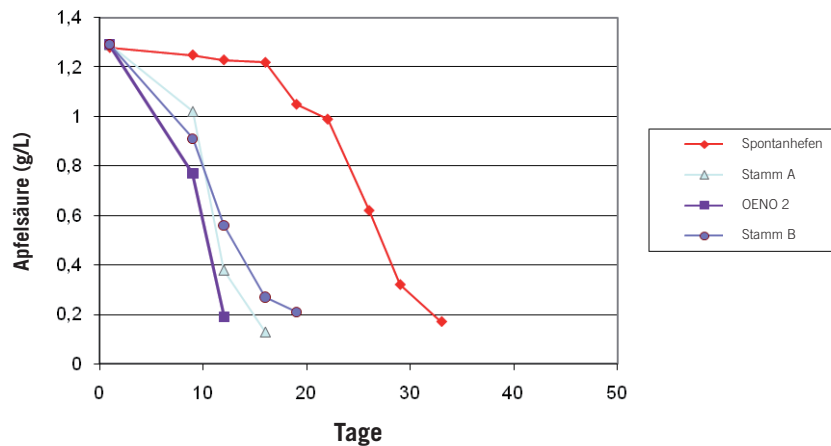




Solutions for wine making

OENO 2

OENO 2 Beimpfung sequenziell (nach Ablassen)



ANWENDUNG

> Beachten Sie die angegebene Weinmenge auf der Verpackung der Bakterien (50hL oder 250 hL).

BENUTZUNG

- > Keine geöffneten Pakete benutzen
- > Verwenden Sie nur saubere Behälter
- > Für eine Menge von 50 hL vermischen Sie 5 l Mineralwasser (nicht chlor- und schwefelhaltig, 20°C) und 5l Wein, ebenso 20 °C. Zugabe von dem Vorbereiter Oeno 2 und die Bakterien Oeno 2. Homogenisieren und warten Sie 24 Stunden bei gleichbleibender Temperatur (20°C).
- > Zugabe in den zu besäenden Tank, Temperatur 20°C. Konstant bleibende Temperatur während dem BSA.

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

- > Respektieren Sie die Gebrauchsanweisungen
- > Beimpfung so früh wie möglich nach Beendigung der alkoholischen Gärung.
- > Im Falle einer späten co-Beimpfung, kontrollieren Sie die Qualität der Hefe und die ausreichende Zuführung von Gäraktivatoren (Vorbereiter für Hefen und stickstoffhaltige Zusätze) um eine optimale Gärung der Hefen zu gewährleisten und die verhindern, dass die Bakterien den Zucker konsumieren.

VERPACKUNG

> Dosis für 50 und 250hL, Aktivator beigegefügt (Vorbereiter Oeno 2)

AUFBEWAHRUNG

- > 18 Monate bei + 4°C und 30 Monate bei - 20°C, 18 Monate ab Produktionsdatum (siehe Packung)
- > Alle geöffneten Pakete müssen sofort verbraucht werden.

LAMOTHE - ABIET

rue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX
FRANCE

AD 12/04/2010

www.lamothe-abiet.com

