

# la Solutions for wine making

## ŒNO 1

**Ceppo *Oenococcus oeni*. Prodotto conforme al codex enologico.**

**Oeno 1 è un batterio malolattico appositamente selezionato per il coinoculo. È adatto alla vinificazione in rosso.**

### INTERESSE ENOLOGICO

> Il compimento della fermentazione malolattica nei vini rossi (ed in certi vini bianchi) è necessario. La fermentazione spontanea è aleatoria. L'inoculo di Oeno1 permette un avvio rapido e un decorso sicuro della fermentazione malolattica.

### INTERESSI PRATICI

> Grazie a Oeno1 la durata totale delle fermentazioni (FA + FML) è abbreviata. Il ricorso ad Oeno1 in coinoculo:

- Evita lunghi periodi di riscaldamento, costosi, rischiosi e penalizzanti per il "frutto" del vino.
- Limita il rischio di sviluppo di contaminanti (*Brettanomyces* sp. *Pediococcus* sp.).
- Permette una rifinitura precoce che preserva la qualità dei vini.
- Fa guadagnare tempo prezioso che permette di ottenere rapidamente un vino pronto per il mercato.

> La tecnica del coinoculo con Oeno1 è economica. Necessita di una buona gestione della fermentazione alcolica (scelta del lievito, buona preparazione del lievito, quantità di lievito aggiunto, nutrizione...). Lamothe-Abiet propone, nella sua gamma, una scelta di lieviti adatta al coinoculo con Oeno1.

### APPLICAZIONI

> Il coinoculo con Oeno1 è particolarmente raccomandato per:

- Vini rossi novelli o grandi vini da degustare en primeur.
- Vini rossi piacevoli e fruttati a rotazione rapida.
- Per ottimizzare la gestione del personale e della tinaia, e ridurre i costi (di riscaldamento e d'analisi).

### MODALITÀ D'USO

- > Reidratare il contenuto del kit in 20 volte il suo peso di acqua minerale, a temperatura ambiente.
- > Aspettare 15 minuti ed incorporare nella vasca di fermentazione.

### CONFEZIONI

- > Dose per 25, 100 e 250hL.

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

- > 18 mesi a + 4°C e 30 mesi a - 20°C, per 18 mesi a partire dalla data di fabbricazione (indicata sulla busta).
- > Le buste iniziate devono essere utilizzate dopo l'apertura.

