

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



LACTOENOS SB3 DIRECT dawka na 25 hl Bakterie

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

459,54 PLN

Opis produktu

LACTOENOS® SB3 DIRECT



Bakterie do bezpośredniego szczepienia dla win czerwonych.

- Bezpośredni proces umożliwia zadawanie LACTOENOS® SB3 DIRECT bezpośrednio do win.
- W połączeniu z dobrym zarządzaniem fermentacją i prawidłowym odżywianiem drożdży, LACTOENOS® SB3 DIRECT może być zaszczipiony na początku fermentacji alkoholowej (wczesna inokulacja) i zapewnia szybką FJM natychmiast po tym.

Dawkowanie: saszetka na 25 hl wina

WYBÓR WŁAŚCIWEGO TYPU INOKULACJI

RODZAJ INOKULACJI	ETAP	REKOMENDOWANE PREPARATY LACTOENOS®	CELE
Wczesnie Wspólna inokulacja	24 do 48 godzin po rozpoczęciu fermentacji alkoholowej.	LACTOENOS® B7 Direct LACTOENOS® SB3 Direct LACTOENOS® 450 PreAc	Oszczędzaj czas i zapobiegaj degradacji. Optymalizacja zarządzania procesami fermentacji. Zmniejszyć produkcję diacetylu.
Późno Wspólna inokulacja	Przy 1,7° Baume.	LACTOENOS® SB3 Direct LACTOENOS® B7 Direct LACTOENOS® 450 PreAc	Monopolistyczna kontrola ekosystemu. Zabezpieczenie konwencjonalnej sekwencji winifikacji (FA, a następnie FJM).
Inokulacja sekwencyjna	Dla wytrawnych wina i po tłoczeniu.	LACTOENOS® SB3 Direct LACTOENOS® B7 Direct LACTOENOS® 450 PreAc	FJM czerwonego wina po tłoczeniu. FJM w beczce. Termo-winifikacja. Zmniejsz potencjał SO ₂ dołączenia z winem.
Lecznicza inokulacja	By zrestartować zablokowaną FJM.	LACTOENOS® B16 Standard LACTOENOS® B7 Direct LACTOENOS® 450 PreAc	Ponowny start zablokowanej FJM. Wiosenna FJM.

* W ciągu pierwszych kilku dni FA, pH musi spaść do 0,2 jednostek. Ten parametr należy wziąć pod uwagę przy wyborze szczepu. Nie wahaj się skontaktować z przedstawicielem LAFFORT® w celu sprawdzenia czasu i ilości bakterii do zaszczepienia.

SPECYFIKACJA SZCZEPÓW

PREPARAT	ALKOHOL	pH	CAŁKOWITE SO ₂	TEMPERATURA
LACTOENOS® B7 DIRECT	≤ 16% vol.	≥ 3,2	≤ 60 mg/L	≥ 16°C
LACTOENOS® SB3® DIRECT	≤ 15% vol.	≥ 3,3	≤ 40 mg/L	≥ 18°C
LACTOENOS® 450 PREAC	≤ 17% vol.	≥ 3,3	≤ 60 mg/L	≥ 16°C
LACTOENOS® B16 STANDARD	≤ 16% vol.	≥ 2,9	≤ 60 mg/L	≥ 16°C

Kwasy tłuszczowe wytwarzane przez drożdże w warunkach stresowych pełnią również funkcję inhibitorów podczas aktywacji fermentacji maślankowej. W przypadku problematycznej lub powolnej fermentacji alkoholowej wskazane jest aby proces przebiegał przy użyciu ścian komórkowych drożdży (OENOCELL®) w celu zmniejszenia obciążenia kwasem tłuszczowym i w celu poprawienia FJM.

Uwaga: ponad 25°C wpływa na żywotność bakterii mlekowych.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)