

EXTRAFLORE COMPLEXITY™

MBR process
direct inoculation

ПРЕПАРАТЫ БАКТЕРИЙ

Культура молочнокислых бактерий для применения в виноделии (прямая инокуляция).
Контролируемое яблочно-молочное брожение и комплексный сенсорный профиль.

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

EXTRAFLORE COMPLEXITY™ / ЭКСТРАФЛОР КОМПЛЕКСИТИ™ - препарат лиофилизированных бактерий для проведения яблочно-молочного брожения в производстве белых, красных и розовых вин. Можно инокулировать непосредственно в сусло или вино без предварительной подготовки и реактивации. Штамм адаптирован к самым разным средовым условиям.

ЭКСТРАФЛОР КОМПЛЕКСИТИ™ проявляет тона специй, пряных трав, зрелых фруктов и свежего сливочного масла, тем самым способствует формированию сложной ароматической композиции, при этом оказывает положительное влияние на вкусовой баланс вина. Наилучший эффект получают при приготовлении белых вин с ароматами сухофруктов/орехов (фундук, миндаль...) и винификации красных вин с качественным составом танинов.

ЭКСТРАФЛОР КОМПЛЕКСИТИ™ вносят в основном сразу же по окончании или на завершающей стадии спиртового брожения, менее предназначен для ко-инокуляции (внесения совместно с дрожжами).

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Дозировка: использовать пакет с бактериями для инокуляции указанного в гл объёма сусла или вина. Не рекомендуется снижать дозу, проводить культивирование или делать разводку, так как эффективность препарата при этом уменьшается.

Инокуляция бактерий с проведением и без проведения предварительной регидратации

- **Без предварительной регидратации:** открыть пакет и внести бактерии непосредственно в сусло/вино через верх ёмкости или в ходе перекачивания её по замкнутой системе «снизу-вверх» (производство белых/розовых вин), предпочтительно под «шапку» мезги, если она сформировалась (производство красных вин).
- **С предварительной регидратацией:** регидратировать бактерии в 20-кратном количестве воды, не содержащей хлор, при температуре 20 °C в течение не более 15 минут. Добавить полученную суспензию непосредственно в сусло/вино.
- Обеспечить равномерное распределение бактерий во всей массе сусла или мезги.
- Стабилизировать вино после завершения яблочно-молочного брожения (ЯМБ).

Дополнительные рекомендации для проведения ко-инокуляции с дрожжами (начальный этап спиртового брожения)

- Задать в сусло селекционированную чистую культуру дрожжей, руководствуясь инструкциями, приведёнными выше.
- $pH > 3.3$, SO_2 общ. < 50 мг/л. Инокулировать бактерии в самом начале спиртового брожения (не ждать снижения плотности). При сульфитации в дозе 5 - 8 г/гл вносить бактерии не ранее, чем через 48 ч после задачи дрожжей.
- Температура брожения не должна превышать 26 °C, когда концентрация спирта достигнет 10 %.
- Предпочтительнее использовать органическое азотное питание для дрожжей вместо минерального.
- Контроль деградации яблочной кислоты и содержания летучих кислот. Если ЯМБ проходит одновременно со спиртовым, и наблюдается резкое повышение летучей кислотности, стабилизация - добавить лизоцим (150 - 200 мг/л) или SO_2 (1 - 2 г/гл).

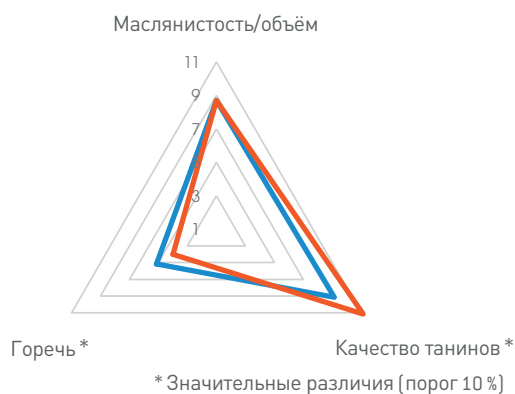
▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Oenococcus oeni*.
- Жизнеспособная популяция: $> 1.10^{11}$ КОЕ/г.
- Устойчивость к pH: > 3.2 .
- Устойчивость к спирту: до 14.5 % об.
- Устойчивость к SO_2 : до 50 мг/л SO_2 общ.
- Диапазон температурной толерантности: 18 - 26 °C.
- При совокупности лимитирующих факторов допустимые значения параметров (pH, спирт, SO_2 , T°C) более ограничены.
- Кинетика ЯМБ: очень высокая скорость брожения.
- Синтез диацетила: от среднего уровня до высокого.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Образование биогенных аминов: нет.
- Циннамоил-эстераза-отрицательный штамм: не продуцирует летучие фенолы и их прекурсоры.
- Совместимость с дрожжами при ко-инокуляции средняя.

EXTRAFLORE COMPLEXITY™

EXTRAFLORE COMPLEXITY™ : улучшает восприятие текстуры во вкусе ваших вин

Мерло (Бордо 2018 г.)
 — Штамм бактерий - контроль — Extraflore Complexity

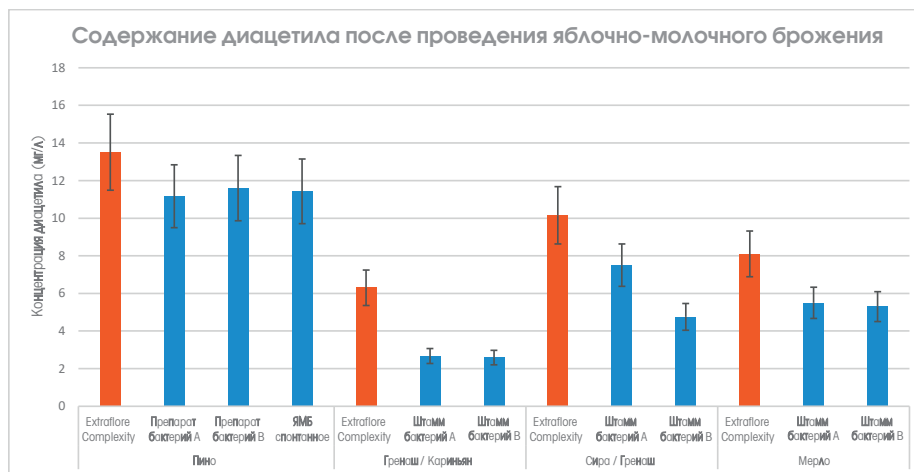


В данном эксперименте с красным вином из региона Бордо при использовании **ЭКСТРАФЛОР КОМПЛЕКСИТИ™** повышается сенсорная оценка качественной структурной основы вкуса, и при этом уменьшается ощущение горечи, вызываемое полифенолами.

Особенно рекомендуется к применению в производстве вин из винограда с хорошей фенольной зрелостью, т.к. способствует лучшей интеграции структурообразующего потенциала.

EXTRAFLORE COMPLEXITY™ участвует в создании комплексного аромата

Благодаря появлению сливочных нот (синтез диацетила) **ЭКСТРАФЛОР КОМПЛЕКСИТИ™** придаёт зрелость фруктовым ароматам, «маскирует» также выраженный растительный / травянистый привкус. Кроме того, привносит оттенки специй и пряностей, делая букет вина более сложным. В белых винах **ЭКСТРАФЛОР КОМПЛЕКСИТИ™** усиливает тона сухофруктов/орехов.



РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Доза для инокуляции 2,5, 25 и 100 гл
- Хранить **ЭКСТРАФЛОР КОМПЛЕКСИТИ™** в холодном месте. Препарат сохраняет свои свойства не менее 36 месяцев после даты производства при температуре – 18°C (что соответствует сроку годности) и не менее 18 месяцев при + 4°C.
- В закрытой заводской упаковке допускается транспортировка и хранение при нормальной температуре окружающей среды (< 25°C) в течение трёх недель без существенных изменений эффективности действия препарата.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки, так как лиофилизат гигроскопичен, и бактерии быстро теряют свою активность.