

EXTRAFLORE PURE FRUIT™



ПРЕПАРАТЫ БАКТЕРИЙ

Культура молочнокислых бактерий для применения в виноделии (прямое внесение).
Вина с чистыми фруктовыми ароматами. Яблочно-молочное брожение в условиях, затрудняющих его проведение.

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

EXTRAFLORE PURE FRUIT™ / ЭКСТРАФЛОР ПЮР ФРЮИ™ - штамм бактерий, изолирован из красных вин в микробиологической лаборатории «Управления по качеству и устойчивому развитию» CIVC (Межпрофессиональный комитет Шампани) для индуцирования яблочно-молочного брожения. Отличается устойчивостью к влиянию лимитирующих факторов в ходе винификации (повышенное содержание спирта, высокая кислотность, низкая концентрация яблочной кислоты, низкие температуры), поэтому может применяться для производства вин разного типа и географического происхождения (в различных винодельческих регионах). Инокуляция бактерий непосредственно в сусло или вино без этапа реактивации.

ЭКСТРАФЛОР ПЮР ФРЮИ™ выделяет диацетил в очень малых количествах, что исключает появление характерных сливочных тонов в аромате. Способствует получению вин с чистым фруктовым ароматическим профилем и округлым вкусом.

▶ 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.
- SO₂ общ. < 50 мг/л. Инокулировать бактерии в самом начале спиртового брожения (не ждать снижения плотности). При сульфитировании в дозе 5 - 8 г/гл вносить их не ранее, чем через 48 ч после задачи дрожжей.
- Температура не должна превышать 26°C, когда концентрация спирта достигнет 10 %.
- Использовать органическое азотное питание для дрожжей вместо минерального.
- Контролировать деградацию яблочной кислоты и массовую концентрацию летучих кислот. Если ЯМБ проходит одновременно со спиртовым брожением, и наблюдается резкое повышение летучей кислотности, провести стабилизацию посредством добавления фермента лизоцим (150 - 200 мг/л) или SO₂ (1 - 2 г/гл или 0,1 - 0,2 г/дал).

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Oenococcus oeni*.
- Жизнеспособная популяция: > 1.10¹¹ КОЕ/г.
- Устойчивость к pH: > 3.1.
- Устойчивость к спирту: до 16,5 % об.
- Устойчивость к SO₂: не более 50 мг/л SO₂ общ.
- Диапазон температурной толерантности: 15 - 27°C.
- При совокупности лимитирующих факторов допустимые значения параметров (pH, спирт, SO₂, температура) ограничиваются в большей мере.
- Кинетика ЯМБ: очень высокая скорость брожения.
- Синтез диацетила: очень низкий уровень.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Образование биогенных аминов: нет.
- Циннамоил-эстераза-отрицательный штамм: не продуцирует летучие фенолы и их прекурсоры.
- Очень хорошая совместимость с дрожжами при проведении ко-инокуляции.

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

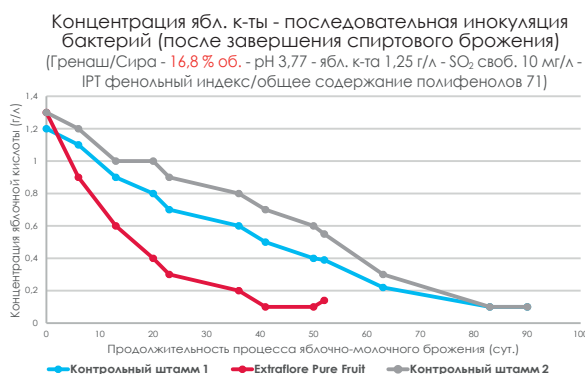
Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

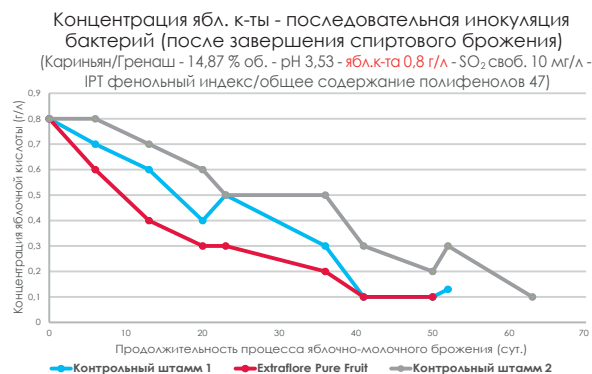
Содержащаяся здесь информация представляет данные, которыми мы располагаем на современном этапе развития знаний. Это не освобождает пользователей от необходимости принимать меры предосторожности и проводить опытные обработки предварительно. Все требования действующих нормативных документов должны быть строго соблюдены.

EXTRAFLORE PURE FRUIT™

EXTRAFLORE PURE FRUIT™ стимулирует процесс яблочно-молочного брожения даже в препятствующих его проведению условиях



Красное вино из региона Кот-дю-Рон с очень высокой спиртуозностью. При внесении **ЭКСТРАФЛОР ПЮР ФРЮИ™** немедленно начинается яблочно-молочное брожение, скорость поддерживается вплоть до его завершения (продолжительность процесса в два раза меньше по сравнению с контрольными штаммами бактерий).



Пример также доказывает, что **ЭКСТРАФЛОР ПЮР ФРЮИ™** отличается короткой латентной фазой и ускоренной кинетикой брожения, несмотря на чрезвычайно низкую исходную концентрацию яблочной кислоты. Ситуация, которую обычно считают особенно неблагоприятной для иницирования яблочно-молочного брожения.

EXTRAFLORE PURE FRUIT сохраняет и усиливает фруктовый характер ваших вин

ЭКСТРАФЛОР ПЮР ФРЮИ™ выделяет диацетил в малом количестве, поэтому не способствует развитию молочно-сливочных тонов, которые могут подавлять фруктовые ароматы и ощущение свежести.

При этом штамм обладает специфической ферментативной активностью и участвует в образовании сложных эфиров, ответственных за ароматы красных и чёрных фруктов и ягод. Кроме того, при использовании **ЭКСТРАФЛОР ПЮР ФРЮИ™** вина приобретают округлый вкус.



РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Доза на 25 гл (250 дал) и 100 гл (1000 дал)

Хранить **ЭКСТРАФЛОР ПЮР ФРЮИ™** в холодном месте. Препарат сохраняет свои свойства в течение 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 активность.