

ИНОБАКТЕР™

ПРЕПАРАТЫ БАКТЕРИЙ



Standard

Культура молочнокислых бактерий для применения в виноделии (перед использованием требуется приготовление разводки: реактивация и постепенная адаптация). Проведение яблочно-молочного брожения в среде с низким уровнем pH.

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

В высококислотных винах (pH < 3.2) условия для начала самопроизвольного яблочно-молочного брожения неблагоприятны. Кроме того, спонтанное прохождение процесса, носящего случайный характер, может привести к негативным последствиям: ухудшаются вкус и аромат получаемых вин, они теряют тонкость и элегантность. **ИНОБАКТЕР™ / ИНОБАКТЕР™** - эффективное средство, которое позволяет избежать подобных осложнений и обеспечить безопасное проведение ЯМБ в таких винах.

Схема подготовки **ИНОБАКТЕР™** к инокуляции включает три этапа (реактивация, разводка, внесение в ёмкость с вином), что обеспечивает адаптацию бактерий к воздействию кислотности среды (низкий pH-фактор).

В зависимости от выбора винодела-технолога бактериальную разводку можно вводить в сусло, в процессе спиртового брожения или после его завершения.

Повышенная резистентность штамма к экстремальным условиям гарантирует полную деградацию яблочной кислоты, при этом минимизируется продуцирование диацетила (молочно-сливочные тона).

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Проходит контроль в микробиологической лаборатории «Управления по качеству и устойчивому развитию» CIVC (Межпрофессиональный комитет Шампани).
- Вид: *Oenococcus oeni*.
- Жизнеспособная популяция: > 1.10⁹ КОЕ/г.
- Устойчивость к pH: > 2.9.
- Устойчивость к спирту: до 14 % об.
- Устойчивость к SO₂: до 50 мг/л SO₂ общ.
- Диапазон температурной толерантности: 18 - 22 °C.
- При совокупности лимитирующих факторов допустимые значения параметров (pH, спирт, SO₂, T°C) более ограничены.
- Синтез диацетила: очень низкий уровень.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Образование биогенных аминов: нет.
- Циннамоил-эстераза-отрицательный штамм: не продуцирует летучие фенолы и их прекурсоры.

ИНОБАКТЕР™ не относится по происхождению к генетически модифицированным организмам и не находится в контакте с ГМО на протяжении всего процесса производства препарата.

▶ ДОЗИРОВКА

- 0,72 г бактерий/гл вина, соответственно 4 г/гл в среде реактивации

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

В комплект **ИНОБАКТЕР™** входит пакет с бактериями и специальный активатор.

- Дозы для инокуляции 25 гл, 100 гл, 500 гл, 1000 гл и 2000 гл сусла или вина.

Хранить **ИНОБАКТЕР™** 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.

INOBACTER™

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1- Спиртовое брожение разводки PC

В осветлённое сусло без шапталлизации (рН = 3,2 - 3,3, SO₂ общ. < 40 мг/л, 3% от общего объёма для инокуляции) добавить 25 г/гл регидратированных сухих активных дрожжей и 50 г/гл питания для дрожжей (ACTIVIT™).

- Поддерживать температуру 20 - 25 °С в процессе брожения.

2- Реактивация бактерий

Подготовить среду реактивации MR:

- Развести соответствующий объём (см. табл. ниже) **сусла (вторая прессовая фракция)** или вина (SO₂ общ. < 40 мг/л) в равном количестве не содержащей хлор воды при температуре 25 °С.
- Добавить специальный активатор, входящий в комплект, и перемешать до однородного состояния. Поддерживать температуру 23 - 25 °С.

Регидратировать бактерии:

- **A) Отобрать** необходимое количество предварительно подготовленной MR (см. таблицу ниже), **B) внести** туда соответствующую дозу INOBACTER™. Если регидратация проводится в **сусле**, добавить 25 г/гл дрожжей (АСД).
- **C) Ввести** полученную смесь в общий объём среды реактивации и перемешать.
- Поддерживать температуру 23 - 25 °С.

Kit INOBACTER™	Общий объём среды реактивации (сусло или вино + вода)	Объём, отбираемый для регидратации
25 гл	2,5 л + 2,5 л воды	1 л
100 гл	10 л + 10 л воды	2 л
500 гл	50 л + 50 л воды	5 л
1000 гл	100 л + 100 л воды	10 л
2000 гл	200 л + 200 л воды	20 л

3- Бактериальная разводка PC

- Когда MR готова к использованию (содержание яблочной кислоты < 1 г/л), добавить её в разводку (даже если спиртовое брожение не завершилось).
- Поддерживать температуру 20 °С в заполненной доверху ёмкости.

4- Инокуляция в вино

- После того, как будет поглощено 2/3 яблочной кислоты, внести разводку в общий объём вина или бродящего суслу.
- В затрудняющих процесс условиях рекомендуется проводить обработку вина предварительно препаратом CELLCLEAN™ (20 г/гл) с целью детоксикации среды и удаления ингибиторов брожения.
- При повышенной кислотности (рН < 3.05 - 3.1) добавление специального реактиватора NUTRIFLORE FML™ (20 г/гл) может увеличить резистентность бактерий к агрессивным средовым факторам и ускорить индуцирование ЯМБ.
- Поддерживать T=18 - 20 °С. Не оставлять ёмкость не заполненной доверху.
- Контроль деградации яблочной кислоты через 3 недели в верхней и нижней части ёмкости.

