

# MAXIFLORE ELITE™

## ПРЕПАРАТЫ БАКТЕРИЙ



Культура молочнокислых бактерий (короткая фаза реактивации по технологии 1-Step®).  
**Улучшение вкусовых качеств вина и формирование сбалансированного аромата, сочетающего тона спелых фруктов и пряностей.**

### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

**MAXIFLORE ELITE™ / МАКСИФЛОР ЭЛИТ™** способствует в красных винах увеличению ощущения структуры и объёма во вкусе, при этом подчёркивает пряные и мятные оттенки в букете, которые уравновешивают проявляемые им зрелые фруктово-ягодные ароматы. В белых винах усиливает тона сухофруктов.

Благодаря эффективности метода адаптации бактерий к условиям среды брожения 1-Step® и физиологическим особенностям штамма (способность развиваться при низком pH, низкой температуре, повышенных концентрациях SO<sub>2</sub> и спирта) **МАКСИФЛОР ЭЛИТ™** обеспечивает «безопасное» проведение яблочно-молочного брожения. Используется преимущественно для ранней инокуляции (на стадии прохождения 2/3 спиртового брожения) или последовательной (после завершения спиртового брожения).

### ▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

**МАКСИФЛОР ЭЛИТ™** - комплект (kit), включающий :

- препарат селекционированных лиофилизированных молочнокислых бактерий (лактобактерий),
- специальный активатор для добавления в среду реактивации.

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

• **Ранняя (при плотности 1,020) или последовательная (после завершения спиртового брожения) инокуляция:**

1. Развести содержимое пакета с активатором (А) в соответствующем количестве воды, указанном в таблице (см. ниже) при температуре 18 - 25 °С. Добавить бактерии (В) и осторожно перемешать. Оставить в покое в течение 20 минут.
2. Смешать полученную суспензию с вином/суслom в равном соотношении (pH > 3,2; температура 18 - 25 °С). Оставить на 18 - 24 ч. В случае изначальной концентрации яблочной кислоты < 1,2 г/л сократить длительность этапа адаптации: не более 6 - 10 часов.
3. Отслеживать потребление яблочной кислоты (порядка 0), особенно при наличии затрудняющих процесс условий (массовая доля спирта > 14,5 % об., SO<sub>2</sub> > 45 ppm, концентрация яблочной кислоты < 1,2 г/л).
4. Внести подготовленную смесь в общий объём предназначенного для инокуляции. Поддерживать температуру 18 - 25 °С (не выше 22 °С в неблагоприятных условиях).
5. Контроль деградации яблочной кислоты каждые 2 - 4 дня.

• **Ко-инокуляция с дрожжами (начальная фаза спиртового брожения):**

1. Развести содержимое пакета с активатором (А) в соответствующем количестве воды, указанном в таблице (см. ниже) при температуре 18 - 25 °С. Добавить бактерии (В) и осторожно перемешать. Оставить в покое не более, чем на 2 часа.
2. Вводить полученную смесь в общий объём предназначенного для инокуляции суслу (pH > 3,4; сульфитация < 8 г/гл) в начале спиртового брожения. Поддерживать температуру в пределах 18 - 25 °С.
3. Контролировать процесс ЯМБ каждые 2-4 дня (содержание яблочной и молочной кислоты) и уровень летучей кислотности.

Среда реактивации	Комплект на 25 гл	Комплект на 100 гл	Комплект на 500 гл
Вода	2,5 л	10 л	50 л
Сусло / виноматериал	2,5 л	10 л	50 л

### ▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

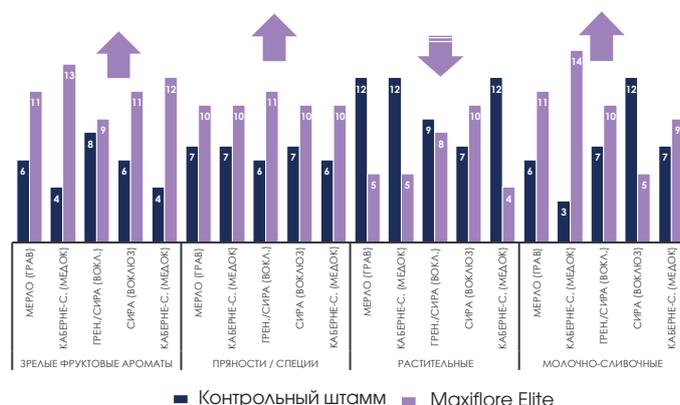
- Вид: *Oenococcus oeni*.
- Жизнеспособная популяция: > 1.10<sup>11</sup> КОЕ/г.
- Устойчивость к pH: > 3.2
- Устойчивость к спирту: не более 15,5 % об.
- Устойчивость к SO<sub>2</sub>: < 10 мг/л SO<sub>2</sub> своб. и 60 мг/л SO<sub>2</sub> общ.
- Диапазон температурной толерантности: 18 - 26 °С.
- При совокупности лимитирующих факторов допустимые значения параметров (pH, концентрация спирта, SO<sub>2</sub>, T °С) огранчиваются в большей мере.
- Кинетика ЯМБ: 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.

# MAXIFLORE ELITE™

## MAXIFLORE ELITE™: формирование сбалансированного ароматического букета

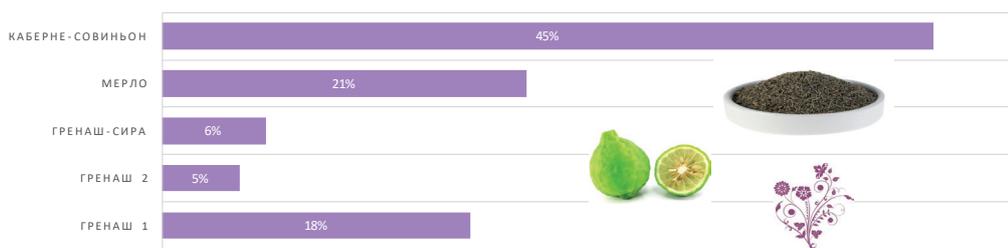
Многочисленные опытные испытания показывают, что **МАКСИФЛОР ЭЛИТ™** в красных винах позволяет смягчить растительный характер аромата за счёт образования тонов свежего сливочного масла. Кроме того, штамм отличается проявлением пряных нот в сочетании со зрелой фруктово-сладкой. Вклад в ароматику белых вин выражается оттенками лесного ореха и кураги.

Сенсорный анализ 5 опытных образцов вина парное сравнение (17 экспертов-профессионалов отрасли)



## ... но также и для вин из южных регионов!

Линалоол: увеличение концентрации (%) при проведении яблочно-молочного брожения с использованием Maxiflore Elite по сравнению с контрольным штаммом бактерий



Благодаря ферментативной гликозидазной активности **МАКСИФЛОР ЭЛИТ™** высвобождает ароматические терпены из необладающих запахом гликозилированных предшественников. В красных винах эти сортовые соединения и их сложные эфиры участвуют в обогащении букета ментоловыми нотами, описываемыми как тимьян, душица (орегано), бергамот. В белых винах - цветочными и лимонными нюансами.

## РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Доза для инокуляции 25 гл, 100 гл и 500 гл

Хранить **МАКСИФЛОР ЭЛИТ™** в холодном месте. Препарат сохраняет свои свойства не менее 36 месяцев после даты производства при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  (что соответствует сроку годности) и не менее 18 месяцев при  $+4^{\circ}\text{C}$ .

В закрытой заводской упаковке допускается транспортировка и хранение при нормальной температуре окружающей среды ( $< 25^{\circ}\text{C}$ ) 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.