

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 уравнивают 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 SO₂ 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 (рН > 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., SO₂ > 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 (рН > 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

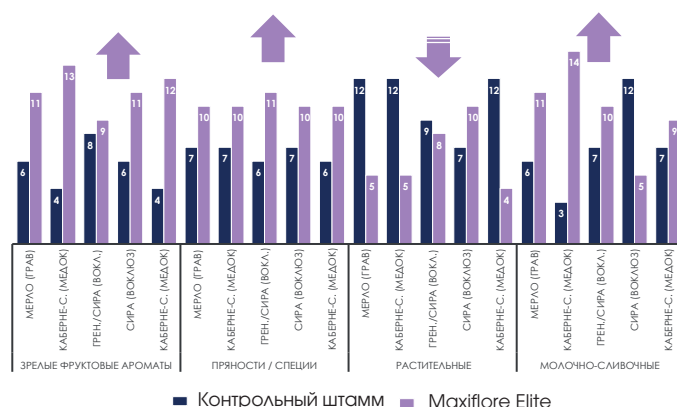
- Вид: *Oenococcus oeni*.
- Жизнеспособная популяция: > 1.10¹¹ КОЕ/г.
- Устойчивость к рН: > 3.2
- Устойчивость к спирту: не более 15,5 % об.
- Устойчивость к SO₂: < 10 мг/л SO₂ своб. и 60 мг/л SO₂ общ.
- Диапазон температурной толерантности: 18 - 26 °С.
- При совокупности лимитирующих факторов допустимые значения параметров (рН, концентрация спирта, SO₂, Т °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

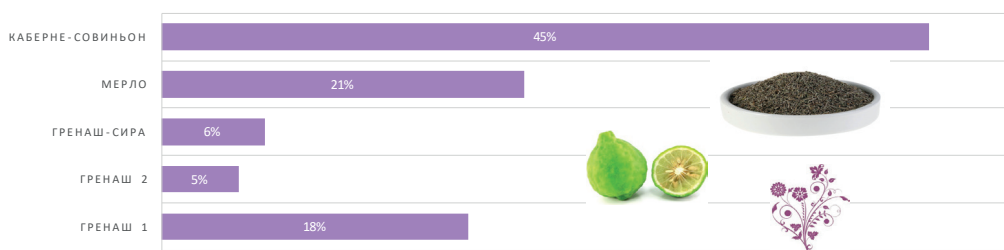
Многочисленные опытные испытания показывают, что **МАКСИФЛОР ЭЛИТ™** в красных винах позволяет смягчить растительный характер аромата за счёт образования тонов свежего сливочного масла. Кроме того, штамм отличается проявлением пряных нот в сочетании со зрелой фруктово-сладкой. Вклад в ароматику белых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