

MAXIFLORE SATINE™

ПРЕПАРАТЫ БАКТЕРИЙ



Культура молочнокислых бактерий (короткая фаза реактивации по технологии 1-Step®).
Смягчение терпкого вкуса и предотвращение образования молочно-сливочных тонов в ароматическом комплексе вина

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

MAXIFLORE SATINE™ / МАКСИФЛОР САТИН™ - отличающийся резистентностью к воздействию среды штамм бактерий, эффективен при индуцировании яблочно-молочного брожения в винах, полученных из виноградного сырья высокой степени зрелости. Кроме того, имеет пониженную способность к синтезу диацетила, таким образом **МАКСИФЛОР САТИН™** позволяет сохранить чистый сортовой характер аромата, без преобладания в нём сливочных тонов.

Многочисленные проведённые в производственных условиях эксперименты доказали, что **МАКСИФЛОР САТИН™** оказывает положительное влияние на вкусовые качества вина: меньше ощущается терпкость и горечь, придаёт полноту и объём.

Целесообразна ранняя инокуляция (при плотности около 1010), что обеспечивает оптимальный температурный режим и защиту красных вин от развития *Brettanomyces*. Препарат также широко и успешно применяется для ко-инокуляции с дрожжами (начальная фаза спиртового брожения) или при внесении бактерий после завершения спиртового брожения.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

МАКСИФЛОР САТИН™ - 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 сула или вина. Не рекомендуется снижать дозу, проводить культивирование или делать разводку, так как эффективность препарата при этом уменьшается.

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

1. Развести содержимое пакета с активатором (A) в соответствующем количестве воды, указанном в таблице (см. ниже) при температуре 18 - 25 °C. Добавить бактерии (B) и осторожно перемешать. Оставить в покое в течение 20 минут.
2. Смешать полученную суспензию с вином/сулом в равном соотношении (pH > 3,2; температура 18 - 25 °C). Оставить на 18 - 24 ч. При изначальной концентрации яблочной кислоты < 1,2 г/л сократить длительность этапа адаптации: 6 - 10 ч.
3. Контролировать 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 сула/виноматериала, предназначенного для инокуляции. Поддерживать температуру 18 - 25 °C (не выше 22 °C в неблагоприятных условиях).
5. Контроль деградации яблочной кислоты каждые 2 - 4 дня.

• **Ко-инокуляция с дрожжами (начальный этап спиртового брожения):**

1. Развести содержимое пакета с активатором (A) в соответствующем количестве воды, указанном в таблице (см. ниже) при температуре 18 - 25 °C. Добавить бактерии (B) и осторожно перемешать. Оставить в покое не более, чем на 2 часа.
2. Вводить полученную смесь в общий объём предназначенного для инокуляции сула (pH > 3,4; сульфитация < 8 г/л) в начальной фазе спиртового брожения. Температура сула должна оставаться в пределах 18 - 25 °C.
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
Суло / виноматериал	2,5 л	10 л	50 л

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Oenococcus oeni*.
- Жизнеспособная популяция: > 1.10¹¹ КОЕ/г.
- Устойчивость к pH: > 3.25
- Устойчивость к спирту: не более 16 % об.
- Устойчивость к SO₂: < 10 мг/л SO₂ своб. и 60 мг/л SO₂ общ.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Образование биогенных аминов: нет.
- Диапазон температурной толерантности: 18 - 26 °C.
- При совокупности лимитирующих факторов допустимые значения параметров (pH, спирт, SO₂, T °C) более ограничены.
- Кинетика ЯМБ: очень высокая скорость брожения.
- Синтез диацетила: в небольшом количестве и на поздних стадиях процесса.
- Циннамоил-эстераза-отрицательный штамм: не образует летучие фенолы и их прекурсоры.
- Хорошая совместимость с дрожжами при ко-инокуляции.

MAXIFLORE SATINE™

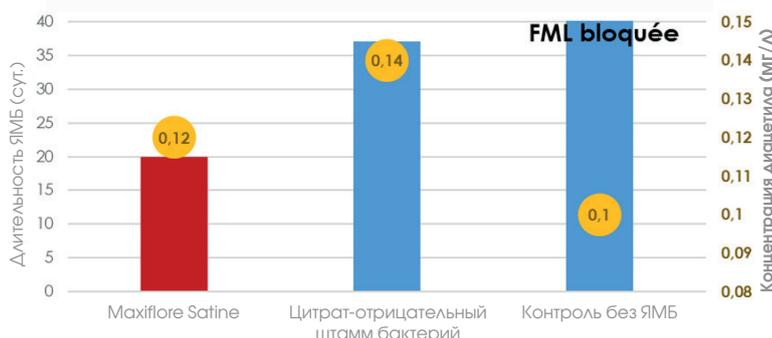
MAXIFLORE SATINE™ способствует сохранению фруктового характера аромата

Бактерии разлагают лимонную кислоту и образуют диацетил, вещество, ответственное за тона сливочного масла, которые делают тяжёлым букет вина и подавляют цветочные и фруктовые ароматы. Но также наблюдается продуцирование диацетила не потребляющими лимонную кислоту штаммами бактерий при сбраживании ими сахаров.

МАКСИФЛОР САТИН™ утилизирует лимонную кислоту только на поздних стадиях и в малом количестве, как и сахара, вовлечённые в этот метаболический процесс. Соответственно, синтез диацетила очень незначительный, и вино после брожения сохраняет свежесть и фруктовый ароматический профиль.

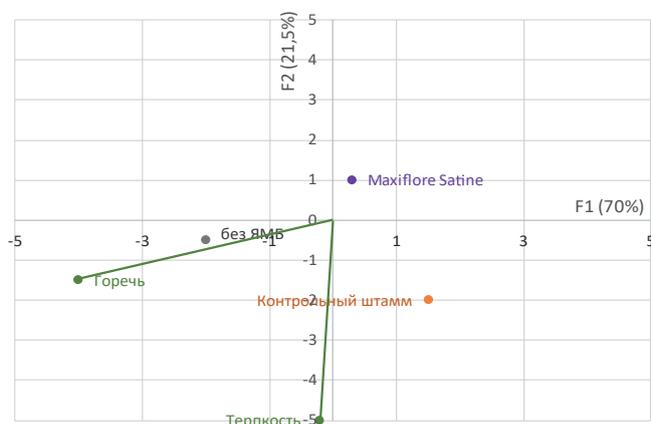
Влияние бактерий на кинетику яблочно-молочного брожения и концентрацию диацетила после завершения ЯМБ

Шардоне - pH 3.18 - 13.2% об.



MAXIFLORE SATINE™ смягчает ощущение горечи и терпкости

Сенсорный анализ - АСП - Каберне-Совиньон



При проведении яблочно-молочного брожения с использованием **МАКСИФЛОР САТИН™** вино теряет горький и терпкий привкус, наличие которого связано с несовпадением периодов достижения фенольной и технологической зрелости винограда. Эта спиртоустойчивая бактериальная культура восстанавливает структурный баланс, выделяя полисахариды, смягчающие вкусовое восприятие, что важно особенно для суслу и вина с повышенной концентрацией экстрактивных веществ.

РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

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

Хранить **МАКСИФЛОР САТИН™** 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 $+4^{\circ}\text{C}$.

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.