

ИНОБАКТЕР

ПРЕПАРАТЫ БАКТЕРИЙ

Энобактерии с фазой реактивации и адаптации (приготовление разводки)
Для суслу и вина с очень низким показателем pH

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Внесение селекционированных бактерий позволяет инициировать яблочно-молочное брожение в белых и розовых винах.

Применение препарата **ИНОБАКТЕР** осуществляется по схеме в три этапа [реактивация, разводка, засев в ёмкость], что даёт возможность адаптировать бактерии к более низким значениям pH.

В зависимости от выбора винодела бактерии могут вноситься в сусло во время спиртового брожения или после его завершения.

Очень высокая выносливость этого штамма в экстремальных условиях гарантирует превосходную эффективность при деградации яблочной кислоты.

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Жизнеспособная популяция: > 1.10⁹ КОЕ/г порошка

Штамм *Oenococcus oeni* селекционирован Межпрофессиональным Комитетом Вин Шампани [CIVC].

- Особенно устойчив к низкому значению pH [от 2,9]
- Диапазон оптимальных температур: 18-22°C
- Концентрация спирта до 14% об.
- SO₂ своб. < 10 мг/л
- SO₂ общ. < 60 мг/л
- Слабое накопление летучих кислот
- Ограниченное образование диацетила
- Не продуцирует биогенные амины

Штамм **ИНОБАКТЕР** не относится к Генетически Модифицированным Организмам по происхождению и не находится в контакте с ГМО на протяжении всего процесса производства.

Каждая партия проходит строгий контроль CIVC.

▶ ДОЗИРОВКА

- 0,72 г препарата бактерий/гл вина, что составит 4 г/л среды реактивации

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

ИНОБАКТЕР – комплект, содержащий пакет энобактерий и пакет специального активатора

- Комплекты для засева 25 гл, 100 гл, 500 гл, 1000 гл и 2000 гл суслу или вина

Хранить препарат **ИНОБАКТЕР** в холоде. Препарат сохраняет свои свойства в течение не менее 30 месяцев после даты производства при температуре – 18°C [что соответствует его сроку годности] и не менее 18 месяцев в случае хранения при + 4°C.

После вскрытия упаковки препарат должен быть использован немедленно, так как лиофилизированный порошок гигроскопичен, и бактерии быстро теряют свою активность.

Упаковка из алюминиевой фольги позволяет хранить бактерии без доступа воздуха и влаги.

ИНОБАСТЕР

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1- Спиртовое брожение разводки бактерий [фр. - «*piéd de cuve*» - PC]

- Использовать осветлённое сусло, полученное в первый день переработки в сезон, слабо сульфитированное и не подвергавшееся шаптализации, **pH = 3,2 - 3,3**. Количество: не менее 3 % от общего объёма для инокуляции.
- Добавить 20-30 г/гл предварительно регидратированных активных сухих дрожжей и 50 г/гЛ АКТИВИТ. Поддерживать температуру брожения 20-25°C.



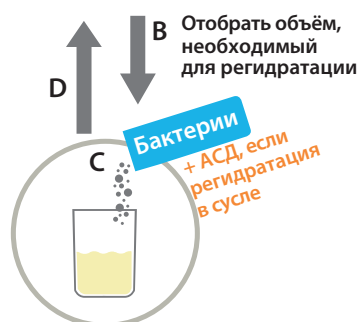
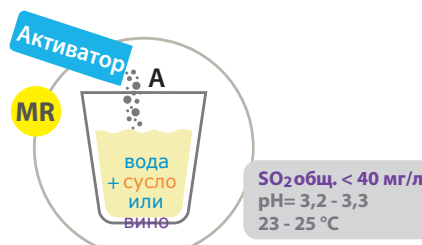
2- Реактивация бактерий

Реактивацию можно проводить двумя способами: в несульфитированном сусле второй фракции прессования или в вине [SO₂ общ. < 40 мг/л].

- Подготовить **среду реактивации [MR]**: развести сусло или вино водой, не содержащей хлор. Добавить активатор и хорошо перемешать. Поддерживать температуру в пределах от 23 до 25°C.

- **Регидратировать бактерии**: отобрать необходимый объём предварительно приготовленной среды реактивации, и внести туда бактерии. Если проводить регидратацию в сусле, то следует добавить активные сухие дрожжи [20-30 г/гЛ].
- Внести эту регидратационную смесь в общий объём среды реактивации и перемешать. Поддерживать температуру **23-25°C**.

Среда реактивации готова к использованию, когда концентрация яблочной кислоты < 1 г/л [после реактивации в сусле в течение 72 ч].



Kit ИНОБАСТЕР	Общий объём среды реактивации [сусло или вино + вода]	Объём для отбора на регидратацию
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-Разводка бактерий [фр. - «*piéd de cuve*» - PC]

- Внести среду реактивации в разводку бактерий, даже если спиртовое брожение не завершилось.

- Поддерживать температуру в заполненной доверху ёмкости **20°C**.

- Разводка готова к использованию, когда поглощается 2/3 яблочной кислоты, что составит снижение общей [титруемой] кислотности на 1-2 г/л [в пересчёте на H₂SO₄].

4- Засев общей массы вина

- Внести разводку из расчёта 3-5% в ёмкости либо после спиртового брожения [концентрация сахара < 2 г/л] с переливкой или без переливки, либо на более ранних стадиях до завершения спиртового брожения.

Поддерживать температуру **18-20°C**.

Не оставлять ёмкости не заполненные доверху.

Провести контроль через 3 недели в верхней и нижней части ёмкости.

