

LACTOENOS 450 PreAc®

Штамм *Oenococcus oeni* для быстрого запуска яблочно-молочной ферментации.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Штамм обладающий высокой спиртоустойчивостью.
- Один из наиболее эффективных на рынке штаммов для запуска ЯМБ в оптимальных условиях.
- Низкое образование диацетила и этиллактата.
- Низкое образование летучих кислот.
- Не образует биогенных аминов.
- Идеальное решение для контролируемого и надёжного яблочно-молочного брожения в белых и красных винах среднего ценового сегмента.

Содержание алкоголя (% об.)	до 16
pH	от 3,2
Общее содержание SO ₂ (мг/л)	до 60
Температура	от 16 °C

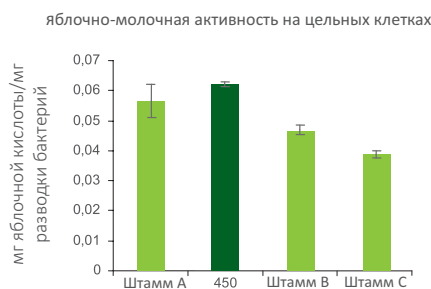
NB: Эти параметры имеют совокупное ингибирующее действие.

Диапазон жизнеспособности и активности бактерий **LACTOENOS 450 PREAC®**:

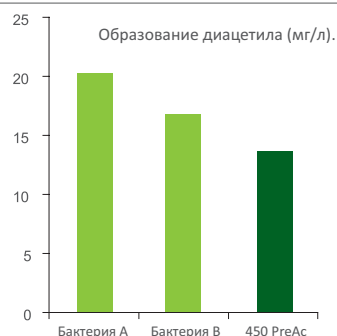
LACTOENOS 450 PREAC® способствует быстрому запуску яблочно-молочного брожения (через 30 минут при ранней ко-инокуляции и через 12 ч при поздней ко-инокуляции, или при инокуляции по завершению алкогольного брожения).

LACTOENOS 450 PREAC® не влияет на ароматические характеристики, таким образом позволяя сохранить фруктовый характер вин.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ



Яблочно-молочная активность: количество расщепленного малата за единицу времени (ч) определённым количеством клеток (мг разводки), в буферной среде при температуре 25°C.



Производство диацетила тремя разными штаммами бактерий. Измерение после ЯМБ. *Мерло 2005.



LAFFORT
L'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет..... светло-бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%)..... < 8	Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10 ²
Бактерии на каждой Чашке Петри (КОЕ/г) < 10 ¹¹	Кишечная палочка (/г)..... отсутствует
Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10 ³	Свинец (ppm) < 2
Дрожжи (КОЕ/г) < 10 ³	Ртуть (ppm)..... < 1
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) < 10 ⁴	Мышьяк (ppm) < 3
Сальмонелла /25г..... отсутствует	Кадмий (ppm) < 1
Стафилококк/ г отсутствует	

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

- Инокулируйте **LACTOENOS 450 PREAC®** как можно раньше.

Существует несколько способов инокуляции:

- Ранняя ко-инокуляция (внесение бактерий через 24-48 ч после начала алкогольного брожения). Эта техника находит все большее распространение. Мы рекомендуем ее за ее многочисленные преимущества, в частности за повышение эффективности бактерий.
- Поздняя ко-инокуляция в процессе алкогольного брожения (инокуляция при плотности 1020-1010).
- Последовательная инокуляция.
- Используйте чистую емкость. Смешайте 1 л хлорированной воды и 1 л вина при температуре 20°C для дозировки 50 гл. Разведите **ENERGIZER®** и затем добавьте дозу **LACTOENOS 450 PREAC®**. Все тщательно перемешайте и оставьте на 30 мин при ранней ко-инокуляции, 12 ч при температуре 20°C при поздней ко-инокуляции или последовательном инокуляции. Добавьте в бродильную емкость.
- Поддерживайте постоянную температуру в емкости в течение яблочно-молочного брожения (около 20°C).
- При неблагоприятных условиях (вялое алкогольное брожение, бедная среда или высокое содержание спирта) и для ускорения яблочно-молочной кинетики, добавьте 20г/гл активатора бактерий **MALOBOOST®**.
- Дозировка: строго соблюдайте объем вина согласно рекомендации на упаковке (50 гл или 250 гл).
- **LACTOENOS 450 PREAC®** может применяться в органическом виноделии без использования **ENERGIZER®**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в морозильной камере или в холодильнике (при -18°C или при +4°C).
- Срок хранения: 30 месяцев при -18°C
18 месяцев при + 4°C.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

УПАКОВКА

- Дозы для 50 гл и для 250 гл (поставляются в комплекте с активатором **ENERGIZER®**).

