

LACTOENOS® B16 STANDARD

Штамм *Ceposoccus aeni*, особо устойчивый к повышенной кислотности.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934.

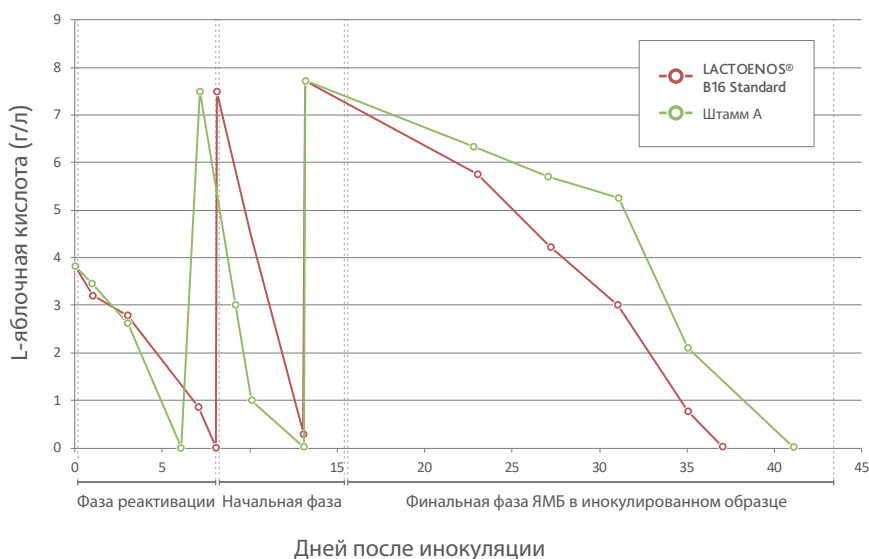
ОПИСАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Штамм селекционирован в Шампани. Благодаря своему протоколу реактивации, позволяет провести яблочно-молочное брожение в винах с низким рН, таких как виноматериалы для игристых вин. **LACTOENOS® B16 STANDARD** в сочетании с реактиватором **LACTOENOS® B16 REACTIVATEUR** можно вносить в сусло или вино, следуя особому протоколу реактивации.

Особенности применения:

Спирт (% vol.)	Не выше 14
рН	2,9 и выше
Общий SO ₂ (мг/л)	До 60
Температура	От 16°C

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ



Демонстрация фазы реактивации, начала и яблочно-молочного брожения. Реактивация в сусле по протоколу LAFFORT.

ПА: 10,4 % об, рН: 2,96, L-яблочная кислота 8,85 г/л, общий SO₂: 50 мг/л.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет жёлто-бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ И БИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8	Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10 ²
Жизнеспособные молочнокислые бактерии (КОЕ/г) > 10 ⁹	<i>E. coli</i> (/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 (/25 г) отсутствует	Кадмий (ppm) < 1
Стафилококк (/г) отсутствует	

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

■ ПРОТОКОЛ РЕАКТИВАЦИИ LACTOENOS® B16 STANDARD В СУСЛЕ

(конечный объем для инокуляции: 100 гл)

Этап №1: Реактивация (20 л – 0,2% от конечного объема для инокуляции)

- Подготовьте 10 л исходного сусла без добавления сахара.
- Внесите половину дозы сульфитов (относительно дозы в основной партии), не превышая 3 г/гл.
- Добавьте 10 л не хлорированной воды.
- Добавьте **REACTIVATEUR LACTOENOS® B16** (2 пакета по 300г) и тщательно перемешайте.
- Добавьте **LACTOENOS® B16 STANDARD** (2 дозы по 50 гл).
- Добавьте без регидрации 10 г **ZYMAFLORE® SPARK** (т.е. 0,5 г/л реактивационного раствора).
- Тщательно перемешайте до получения однородного раствора.
- Поддерживайте температуру в пределах 22- 25°C.
- Замерьте исходное содержание яблочной кислоты и продолжайте контролировать каждый день. Когда содержание яблочной кислоты снизится на 2/3, перейдите к этапу №2.

Примечания относительно этапа реактивации:

- Нет необходимости корректировать pH среды, в которой будет проводиться реактивация, так как pH повышается вследствие внесения реактиватора.
- В случае низкой исходной концентрации яблочной кислоты (ниже 5 г/л в исходном сусле) рекомендуется с первого же дня после начала этапа реактивации отслеживать изменение концентрации яблочной кислоты. Если концентрация стала очень низкой (менее 1/3 от начального значения) можно удвоить объем реактивационного раствора путем добавления одного объема (20 л сусла) стартера (см. ниже) и перейти к этапу №2 после снижения содержания яблочной кислоты на 2/3.

Этап №2: Стартер (5 гл – 5% от конечного объема для инокуляции)

(Начинайте одновременно с этапом №1)

- Используйте 5 гл сусла без добавления сахара с pH 3,1 (при необходимости раскислите бикарбонатом калия).



LAFFORT

l'œnologie par nature

- Внесите половину дозы сульфитов (относительно дозы в основной партии), не превышая 3 г/гл.
- Добавьте 250 г **ZYMAFLORE® SPARK** (т.е. 0,5 г/л реактивационного раствора); Придерживайтесь рекомендаций по регидратации в 10-кратном объеме воды при температуре 37°C.
- Поднимите температуру в емкости до 25°C.
- Когда реактивационная среда будет готова:
 - Добавьте 200 г **MALOBOOST®** (т.е. 40 г/гл на объем стартера). Предварительно регидратируйте в сусле в соотношении 1:10.
 - Доведите температуру стартера до 20°C и поддерживайте такую температуру во время ЯМБ.
 - Объедините два раствора (среду для реактивации и стартер).
- Определите исходное содержание яблочной кислоты, и контролируйте каждые два дня. Когда содержание яблочной кислоты снизится на 2/3, переходите к этапу №3.

Этап №3: Инокуляция конечного объема вина (100 гл)

- Добавьте разводку в емкость на финальной стадии алкогольного брожения или после окончания АБ.
- Добавьте 2кг **MALOBOOST®** (т.е. 20 г/гл на 100 гл), предварительно растворив в 10-кратном объеме вина.
- Хорошо перемешайте.
- Поддерживайте температуру в диапазоне 18-20°C до окончания ЯМБ.

■ ПРОТОКОЛ РЕАКТИВАЦИИ **LACTOENOS® B16 STANDARD** В ВИНЕ

(конечный объем для инокуляции: 100 гл)

Этап №1: Реактивация (20 л – 0,2% от конечного объема для инокуляции)

- Подготовьте 10 л не сульфитированного вина.
- Добавьте 10 л не хлорированной воды.
- Поддерживайте температуру 20°C.
- Добавьте **REACTIVATEUR LACTOENOS® B16** (2 пакета по 300g) и тщательно перемешайте.
- Добавьте **LACTOENOS® B16 STANDARD** (2 дозы по 50 гл).
- Замерьте исходное содержание яблочной кислоты и продолжайте контролировать каждый день. Когда содержание яблочной кислоты снизится на 2/3, перейдите к этапу №2.

Примечания относительно этапа реактивации:

- Нет необходимости корректировать pH среды, в которой будет проводиться реактивация, так как pH повышается вследствие внесения реактиватора.
- В случае низкой исходной концентрации яблочной кислоты (ниже 5 г/л в исходном сусле) рекомендуется с первого же дня после начала этапа реактивации отслеживать изменение концентрации яблочной кислоты. Если концентрация стала очень низкой (менее 1/3 от начального значения) можно удвоить объем реактивационного раствора путем добавления одного объема (20 л вина) стартера (см. ниже) и перейти к этапу №2 после снижения содержания яблочной кислоты на 2/3.

Этап №2: Стартер (5 гл – 5 % от конечного объема для инокуляции)

- Приготовьте 5 л вина из партии для инокуляции.
- Раскислите бикарбонатом калия до pH =3,3.
- Когда реактивационная среда будет готова:
 - Добавьте 200 г **MALOBOOST®** (т.е. 40 г/гл на объем стартера). Предварительно регидратируйте в соотношении 1:10.



LAFFORT

l'œnologie par nature

- Доведите температуру стартера до 20°C и поддерживайте такую температуру во время ЯМБ.
- Объедините два раствора (среду для реактивации и стартер).
- Определите исходное содержание яблочной кислоты, и контролируйте каждые два дня. Когда содержание яблочной кислоты снизится на 2/3, переходите к этапу №3.

Этап №3: Инокуляция конечного объема вина (100 гл)

- Добавьте разводку в емкость на финальной стадии алкогольного брожения или после окончания АБ.
- Добавьте 2кг **MALOBOOST®** (т.е. 20 г/гл на 100 гл), предварительно растворив в 10-кратном объеме вина.
- Хорошо перемешайте.
- Поддерживайте температуру в диапазоне 18-20 °С до окончания ЯМБ.

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.
- Не используйте открытые упаковки.

УПАКОВКА

- Доза для 50 гл.
- Доза для 250 гл.

