



SafOeno™ Bioprotect MP-72

ДЛЯ БИОЗАЩИТЫ ВИНОГРАДА И СУСЛА

Ингредиенты:

Дрожжи (*Metschnikowia pulcherrima*), эмульгатор: сорбитан моностеарат (E/INS 491).

Происхождение:

SafOeno™ BioProtect MP-72 был выделен на винограднике в долине Луары во Франции в рамках программы, проведенной в партнерстве с Французским институтом виноградарства и виноделия (IFV). Выбор **SafOeno™ BioProtect MP-72** является результатом отбора нескольких сотен микроорганизмов из различных винодельческих регионов и трех разных урожаев.

Энологические характеристики:

SafOeno™ BioProtect MP-72 был выбран за его способность колонизировать среду и обеспечивать биозащиту винограда и сусла. Этот инновационный продукт позволяет виноделам уменьшить или избежать использование SO₂ на предферментативных стадиях.

Предферментативные способности

- Хороший эффект биозащиты с предферментативными фазами, продолжающимися до 5 дней при температуре ниже 10°C.
- Толерантность к SO₂ до 2 г/г (20 ppm TSO₂).
- Высокая колонизация и поддержание его популяции в сусле, ограничивающее развитие нежелательных диких дрожжей.
- Низкая переносимость алкоголя (2% об.) и очень низкая способность к брожению.
- Не ограничивает рост дрожжей, выбранных для алкогольного брожения.
- Низкое потребление минерального и органического азота, отсутствие необходимости в дополнительной азотной подкормке благодаря использованию **SafOeno™ Bioprotect MP-72**.
- Отсутствие производства нежелательных соединений (летучая кислотность, SO₂ и H₂S).

Рекомендуемое использование:

Выбранный за свою очень низкую способность к ферментации, **SafOeno™ Bioprotect MP-72** особенно подходит для биозащиты сусла и винограда.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 рекомендуется для фаз до начала ферментации:

- На белых и розовых суслах (холодное осаждение и стабуляция).
- На красных виноградинках во время холодного замачивания/холодной мацерации.

Предупреждение: в целях соблюдения нормативных требований данный продукт разрешен к применению исключительно в виноделии.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



ИСПЫТАНИЯ

Сорт винограда: Каберне Фран (долина Луары).

Винтаж: 2022

Технические детали: ручной сбор урожая, отделение гребней, искусственное заражение *H. uvarum* при 10E+04, инокуляция *Metschnikowia pulcherrima* при 10E+06.

День 0 до Д+5: мацерация при 10°C,

Д+5: прессование и повышение температуры,

Д+6: алкогольное брожение при 18°C, инокуляция с SafOeno™ SC22 при 20 г/г.

Модальности: 2 контроля: NBS (без биозащиты, добавлен сульфит в количестве 3 г/г) и NBNS (без биозащиты, без сульфита).

MP1, SafOeno™ Bioprotect MP-72, MP2: штаммы *Metschnikowia pulcherrima*.



Химические характеристики сусла

Сахар	243
Яблочная кислота (г/л)	0.84
pH	3.43
Общая кислотность (г/л H ₂ SO ₄)	3.10
Титруемая кислотность (г/л винной кислоты)	4.7
Ассимилируемый дрожжами азот (мг/л)	46
Свободный SO ₂ (мг/л)	< 10
Общее содержание SO ₂ (мг/л)	< 15

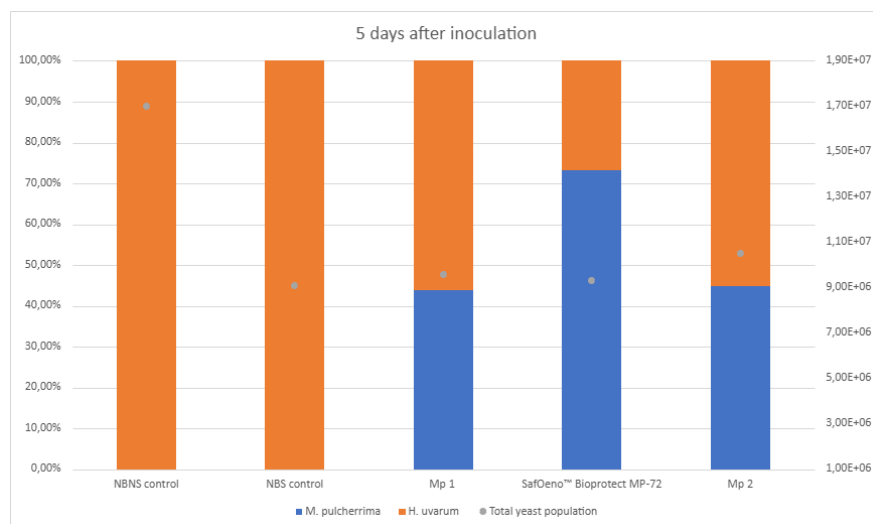


Рисунок 1: Мониторинг имплантации *Metschnikowia pulcherrima* в течение предферментационных фаз (5 дней после инокуляции).

Мониторинг популяции подчеркивает биозащитную силу дрожжей *Metschnikowia pulcherrima* SafOeno™ Bioprotect MP-72 с течением времени.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 колонизирует среду и контролирует микрофлору на этапе до начала ферментации.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 составляет 73% от общей популяции дрожжей после 5 дней мацерации при 10°C.

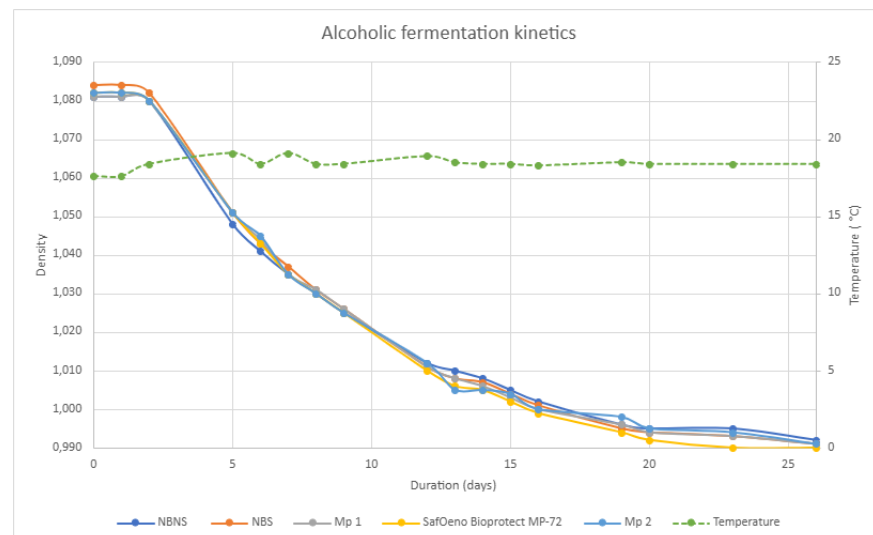


Рисунок 2: Мониторинг кинетики ферментации.

Мониторинг кинетики ферментации в лабораторных условиях показывает, что модальность SafOeno™ Bioprotect MP-72 завершает ферментацию за 23 дня, в то время как другим модальностям требуется на 3 дня больше для полного потребления сахаров.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Инструкция по применению:

При предварительном регидратации: аккуратно внесите необходимое количество **SafOeno™ Bioprotect MP-72** в 10 раз больше его веса воды температурой от 25°C до 30°C Аккуратно перемешайте для завершения гомогенизации и избегайте образования комков. Оставьте на 20 минут, затем добавьте дрожжевой стартер к винограду или в ферментационный бак с гомогенизацией.

Рекомендуемое время добавления:

- Белое вино: после прессования, во время заполнения танка для осветления.
- Красное сусло: во время заполнения резервуара для холодного замачивания, с последующей гомогенизацией.

В конце предварительной ферментации внесите выбранный вами штамм *S. cerevisiae*, чтобы обеспечить полное алкогольное брожение.

Дозировка:

Рекомендуемая дозировка: 10-20 г/гл

Увеличьте дозу до 20 г/гл в случае очень низкой температуры или высокого микробиологического давления.

Упаковка:

Коробка из 20 вакуумно упакованных пакетов по 500 г каждый (общий вес коробки: 10 кг)

Хранение и соответствие

Для хранения или транспортировки держите в сухом месте, защищенном от прямых солнечных лучей, при температуре от 4 до 10°C.

Срок годности: 2 года. Смотрите дату "годен до", указанную на пакете. Открытые пакеты должны быть запечатаны и храниться при температуре от 4 до 10°C и использованы в течение 7 дней после вскрытия. Не используйте мягкие или поврежденные пакетики.

Fermentis гарантирует, что этот продукт соответствует спецификациям Международного энологического кодекса до даты окончания срока годности при указанных выше условиях хранения. Продукт также разрешен в соответствии с TTB 27 CFR 24.246.

Каждый дрожжевой штамм Fermentis разрабатывается в рамках определенной производственной схемы и пользуется опытом группы Lesaffre, мирового лидера в производстве дрожжей. Это гарантирует высочайшую микробиологическую чистоту и максимальную активность ферментации.

Информация, предоставленная Fermentis®, предназначена исключительно для ознакомления профессионалов. Мы не даем никаких заявлений или гарантий любого рода, явных или подразумеваемых, относительно информации: требования регулирующих органов и интеллектуальной собственности (включая использование продукта и заявления) должны быть рассмотрены на местном уровне для их конкретных целей.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*