

## LACTOENOS B16 STANDARD

Oenococcus oeni soj posebno otporan na kiselost.

Pogodan za korišćenje u proizvodima namenjenim za ljudsku upotrebu, u skladu sa regulativama (EC) No. 606/2009

### **SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA:**

Soj izolovan i selektovan u Šampanji. Protokol za reaktivaciju ga čini pogodnim za sprovođenje jabučno-mlečnog vrenja u vinima sa niskom pH vrednošću kao što su **bazna vina za penušavce**.

LACTOENOS® B16 STANDARD zajedno sa LACTOENOS® B16 REACTIVATOR-om može se koristiti u širi ili vinu prateći specifični protocol za reaktivaciju.

### Uslovi za aktivnost LACTOENOS® B16 STANDARD

Alkohol – do 14 %vol

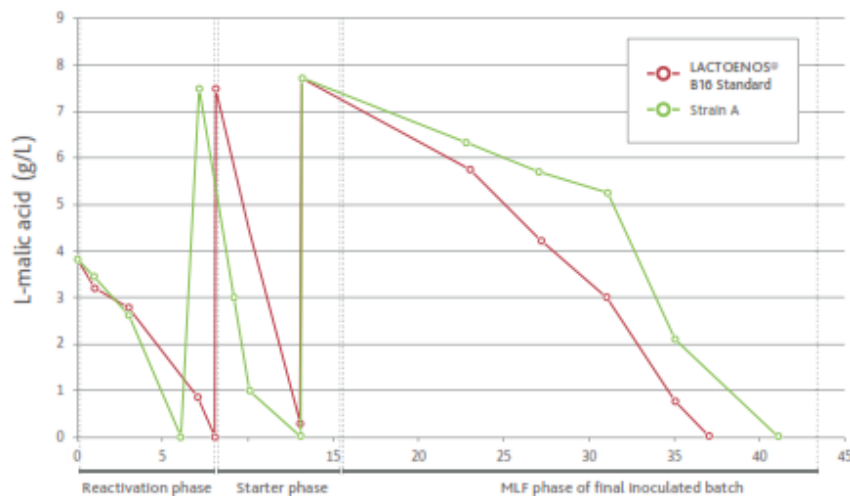
pH – iznad 2.9

Ukupni SO<sub>2</sub> – do 50 ppm (mg/l)

Temperatura – iznad 16°C

**NAPOMENA:** Svi ovi parametri imaju kumulativni inhibirajući efekat

### EKSPERIMENTALNI REZULTATI



dani nakon inokulacije

Prikaz reaktivacije (po Laffort protokolu), početak i tok jabučnomlečnog vrenja. Alkohol 10.4% vol, pH=2,96, jabučna kiselina = 8.85 g/l, ukupni SO<sub>2</sub>=50 mg/l

FIZIČKE OSOBINE: prah žućkasto-bež boje

HEMIJSKA I MIKROBIOLOŠKA ANALIZA:

Humidity.....	< 8%	Coliforms CFU/g.....	< 10 <sup>2</sup>
Revivable lactic acid bacteria CFU/g .....	> 10 <sup>9</sup>	<i>E. coli</i> /g.....	None
Moulds CFU/g .....	< 10 <sup>3</sup>	Lead .....	< 2 ppm
Contaminating yeasts CFU/g .....	< 10 <sup>3</sup>	Mercury .....	< 1 ppm
Contaminating acetic acid bacteria CFU/g .....	< 10 <sup>4</sup>	Arsenic .....	< 3 ppm
<i>Salmonella</i> /25 g.....	none	Cadmium .....	< 1 ppm
<i>Staphylococcus</i> /g.....	none		

PROTOKOL ZA UPOTREBU:

- ❖ **Reaktivacioni protokol za LACTOENOS® B16 STANDARD u širi**  
(Za inokulaciju finalne zapremine od 100 hl)

**Korak 1. Reaktivacioni medijum zapremine – 20 l – 0,2% krajnje zapremine za inokulaciju**

- Pripremiti 10 l nešaptalizovane šire (šire u koju nije dodavan šećer)
- Dodati sulfite u polovini doze za glavnu šaržu, maksimum 3 g/hl
- Dodati 10 l **nehlorisane vode**
- Dodati LACTOENOS® B16 REACTIVATOR (2 kesice od 300 g) i dobro izmešati
- Dodati LACTOENOS® B16 STANDARD (2 doze od 50 hl)
- Dodati 10 g kvasca Zymaflore Spark (0,5 g/l reaktivacione mase), bez prethodne rehidracije
- Dobro promešati
- Održavati temperaturu 22-25°C
- Odrediti početni sadržaj jabučne kiseline i pratiti svaki dan. Kada sadržaj padne na 1/3 preći na korak 2

Napomena za reaktivacioni korak:

- Podešavanje pH vrednosti u **reaktivacionom medijumu** nije neophodno
- Za mali početni sadržaj jabučne kiseline (manje od 5 g/l u inicijalnoj masi), preporučuje se praćenje promene sadržaja dan nakon početka koraka 1. Ako sadržaj postane veoma nizak, (manje od 1/3 početnog sadržaja), zapremina reaktivacionog medijuma može se duplirati dodavanjem nove količine startne mase i preći na korak 2 kada se utroši 2/3 jabučne kiseline.

**Korak 2. Starter – 5 hl – 5% od krajnje zapremine za inokulaciju** (započeti u isto vreme kada i korak 1)

- Pripremiti 5 hl nešaptalizovane šire na pH=3.1 (ukoliko je potrebno dodati K-bikarbonat)
- Dodati sulfite u polovini doze za glavnu šaržu, maksimum 3 g/hl
- Dodati 200 g **MALOSTART®** (40 g/hl za starter), prethodno rehidrisan u širi prema uputstvu
- Temperaturu doteratina 25°C
- Dodati **Zymaflore Spark** (50 g/hl) pripremljen prema uputstvu

- Kada je **reaktivacioni medijum iz koraka 1** spreman, podesiti temperature **startera** na 20°C i pomešati obe mase.
- Odrediti početni sadržaj jabučne kiseline i pratiti svakog dana. Kada se potroši 2/3, tj. sadržaj padne na 1/3, preći na korak 3.

### **Korak 3. Inokulacija kompletne zapremine vina (100 hl)**

- Dodati **starter** u tank sa vinom koje se tretira: vino pri kraju alkoholnog vrenja ili nakon vrenja
- Dodati 20 g/hl MALOSTART® prethodno rehidrisan u 10 puta većoj količini vina
- Dobro promešati
- Održavati temperaturu između 16-20°C do kraja jabučno-mlečnog vrenja

- ❖ **Reaktivacioni protokol za LACTOENOS® B16 STANDARD u vinu**  
(Za inokulaciju finalne zapremine od 100 hl)

### **Korak 1. Reaktivacioni medijum zapremine – 20 l – 0,2% krajnje zapremine za inokulaciju**

- Pripremiti 10 l nesulfisanog vina
- Dodati 10 l nehlorisane vode
- Podesiti temperaturu na 20 °C
- Dodati LACTOENOS® B16 REACTIVATOR (2 kesice od 300 g) i dobro izmešati
- Dodati LACTOENOS® B16 STANDARD (2 doze od 50 hl)
- Odrediti početni sadržaj jabučne kiseline i pratiti svaki dan. Kada sadržaj padne na 1/3 preći na korak 2

Napomena za reaktivacioni korak:

- Podešavanje pH vrednosti u **reaktivacionom medijumu** nije neophodno
- Za mali početni sadržaj jabučne kiseline (manje od 5 g/l u inicijalnoj masi), preporučuje se praćenje promene sadržaja dan nakon početka koraka 1. Ako sadržaj postane veoma nizak, (manje od 1/3 početnog sadržaja), zapremina reaktivacionog medijuma može se duplirati dodavanjem nove količine startne mase i preći na korak 2 kada se utroši 2/3 jabučne kiseline.

### **Korak 2. Starter – 5 hl – 5% od krajnje zapremine za inokulaciju**

- Pripremiti 5 hl vina iz finalne zapremine koju treba zasejati
- Pomoću K-bikarbonata podesiti pH na 3.3
- Dodati 200 g MALOSTART® prethodno rehidrisan u 10 puta većoj količini vina
- Doterati temperature na 20 °C
- Kada je **reaktivacioni medijum** (korak 1) spreman, dodati ga u **starter**
- Odrediti početni sadržaj jabučne kiseline i pratiti svakog dana. Kada se potroši 2/3, tj. sadržaj padne na 1/3, preći na korak 3.

### **Korak 3. Inokulacija kompletne zapremine vina (100 hl)**

- Dodati **starter** u tank sa vinom koje se tretira
- Dodati 20 g/hl MALOSTART® prethodno rehidrisan u 10 puta većoj količini vina
- Dobro promešati
- Održavati temperaturu između 16-20°C do kraja jabučno-mlečnog vrenja