

Яблочная молочная бактерия для прямой инокуляции

Выражение сортового аромата, приспособленная к высокому SO₂, используется, чтобы увеличить танинную структуру и выразить красную ягоду сортового характера в красных винах.

UVAFERM Beta® лучше всего применять, чтобы поддержать структуру танинов, и выразить фруктовые ноты (красные ягоды), так же увеличить уровень β-дамасцена, который дает вклад в цветочные ноты аромата в красных винах. Кроме того низкая способность этой бактерии производить "масляные" составы аромата, такие как лактат этила и диацетил, сохраняет и способствует развитию сортовых характеристик.

Терпимость pH > 3.2

Минимальная температура 14 °C

Максимальная температура

1) содержание алкоголя составляет <14,5 % v/v, температура ЯМБ не должна быть больше 28°C

2) содержание алкоголя составляет >14,5 % v/v, температура ЯМБ не должна быть больше 23°C

Терпимость алкоголя 14,5 % v/v

Кинетика Медленное начало и быстрый

финал

Общее количество SO₂ <40 мг/л

Дубильная структура (танины) 4/4

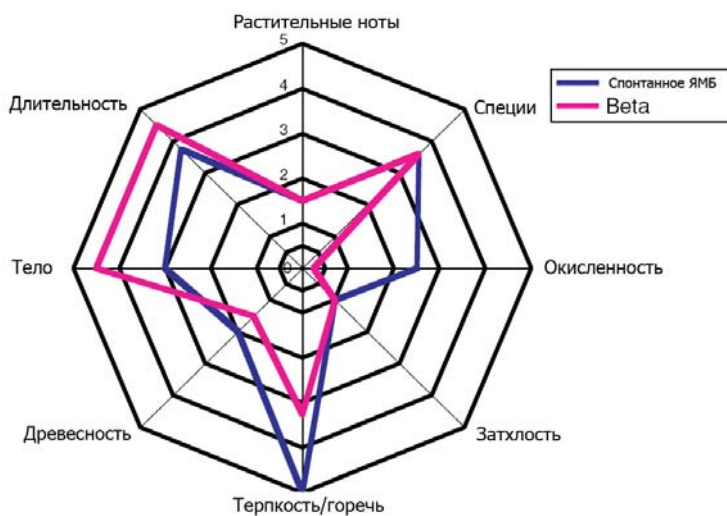
Сортовой аромат / фруктовость 4/4

Пряность 3/4

Округлость 1/4

Молочный аромат - (нет)

Ко-инокулирование приемливо,
рекомендуемая



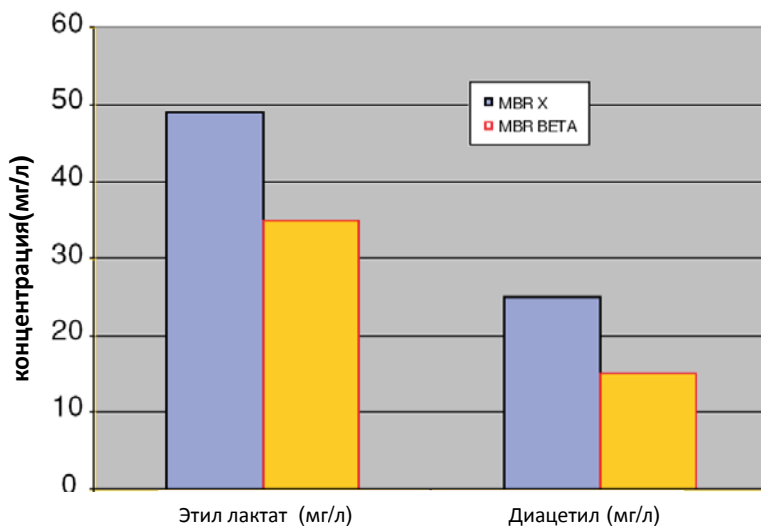
Инструкция для использования

Бактерия подготовлена согласно Lallemand MBR® процессу.

Регидрировать 1 пакет бактерий в 20 кратном объеме чистой, не хлорированной воды при 20°C. Выдержать 15 минут. Внести в вино. Аккуратно перемешать мешалкой.

Хранение

Продукт может храниться 18 месяцев при 4°C и 30 при -20°C



UVAFERM Beta® была селекционирована в Италии за её превосходную активность при трудных условиях, объединена с процессом MBR® акклиматизации, и производится Lallemand. Эффективный контроль MLF при использовании инновационных биологических культур, позволяет улучшить качество вина, сохраняя сортовой аромат.

