



MLPrime™

Lactobacillus plantarum

Za koinokulaciju

Crne sorte sa pH ≥ 3.4 ; ukupni SO₂ ≤ 50 mg/hL

4 OSNOVNA (PRIME) razloga zašto primjeniti MLPrime™

1

Implementirati vrlo aktivnu kulturu u borbi protiv neželjene divlje flore

2

Završiti MLF za vrijeme alkoholene fermentacije bez ikakvog rizika od pojave hlapive kiseline

3

Vrlo rana stabilizacija vina i prevencija od pojave nepoželjne mikroflore

4

Zaustavljan rizik od formiranja nježelnih aroma i hlapive kiselosti zbog divlje mikroflore.

Primjenite bio kontrolu

- reduciranje rizika od pojave hlapive kiseline
- očuvanje kvalitete vina

PRIMJENA

MLPrime™ novi je koncept hladno sušenih bakterija, snažan *Lactobacillus plantarum* sa vrlo jakom malolaktičnom aktivnosti i bez rizika za stvaranje hlapive kiseline.

MLPrime™ je proizvedena procesom koji omogućava vrlo jaku aktivnost bakterije čim se doda u mošt koji fermentira. Vrlo joj je kratka lag faza zbog jake enzimske aktivnosti i degradacije jabučne kiseline do 3g/L.

MLPrime™ odlična je za vinifikaciju crnih vina sa prirodno niskom kiselinom (pH ≥ 3.4) i ukupnim SO₂ do 50mg/hL.

MLPrime™ može izvršiti malolaktičnu fermentaciju prije razmnožavanja prirodne mikroflore koja je često odgovorna za proizvodnju hlapive kiseline ili drugih nepoželjnih aroma u uvjetima visokog pH.

MLPrime™ je vinska bakterija *Lactobacillus plantarum* selekcionirana na Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, Italija. Ima vrlo interesantne mikrobiološke i enološke karakteristike za crna vina sa visokim pH.

Ako se pravilno koristi u koinokulaciji, prilagođena je za vinifikaciju crnih vina kratke ili srednje duge maceracije ili za vinifikaciju već tekuće faze. Ne preporučuje se dodavanje prešanog masulja sa jabučnom kiselinom u već inokulirani tank.

PREDNOSTI

- Pravilno korištena u koinokulaciji **MLPrime**™ osigurava:
 - » Vrlo brzu razgradnju jabučne kiseline (između 3 i 10 dana ovisno o sastavu masulja)
 - » Nema rizika od proizvodnje hlapive kiseline zbog fakultativno heterofermentativnog metabolizma (ne proizvodi octenu kiselinu iz glukoze i fruktoze)
 - » Vrlo ranu stabilizaciju vina nakon alkoholne fermentacije jer je MLF već završena
 - » Vina bez mana jer je divlja mikroflora vrlo rano nadvladana
 - » Očuvanje kvalitete vina





ENOLOŠKA I MIKROBIOLOŠKA SVOJSTVA

- Koristi se samo u koinokulaciji 24 sata nakon inokulacije kvasca
- pH: ≥ 3.4
- Sadržaj jabučne kiseline ≤ 3 g/L
- Tolerancija na temperaturu: 20- 26°C
- Potencijalni alkohol: do 15,5 % vol (do 260 g/L šećera)
- Tolerancija na SO₂ : max 5 g/hL (ukupna u vrijeme muljanja)
- Vrlo kratka lag faza i vrlo brza kinetika MLF
- Nema proizvodnje hlapive kiseline: ne proizvodni octenu kiselinu iz glukoze i fruktoze (fakultativno heterofermentativni soj)
- Nema proizvodnje biogenih amina
- Cinamil esteraza negativna: ne može proizvesti prekursore za proizvodnju etilfenola od *Brettanomyces*
- Ne stvara ili stvara vrlo malo diacetila
- Pozitivan utjecaj na intezitet boje

Kada se koristi u koinokulaciji **ML Prime** pridonosi stvaranju crnog vina dobre strukture i pozitivnih začinskih nota.

INSTRUKCIJE ZA UPOTREBU ISKLUČIVO U KOINOKULACIJI



ML Prime se ponaša vrlo različito od *Oenococcus oeni*:

- » nema mogućnost razmnožavanja u vinu
- » treba poštivati preporučenu dozu: 250g/25hL ili 1kg za 100hL da bi se osigurala uspješna MLF
- » treba poštivati vrijeme aplikacije tj. primjenjivati smo u koinokulaciji

1/ Dodavanje kvasca

Rehidrirati kvasac prema uputama. Preporučuje se upotreba rehidracijske hrane (GoFerm Protect Evolution) te inokulacija u masulj/mošć.

2/ Dodavanje bakterije

Primjena SO₂ kod muljanja do 5 g/hL: pričekati 24 sata nakon inokulacije kvasca te onda inokulirati bakteriju.

- Otvoriti paketić bakterije:
 - inokulirati direktno u masulj/mošć kod temperature između 20 i 26°C
 - ili za bolju distribuciju rehidrirati bakteriju u maloj količini mošta i pitke vode (50:50) i inokulirati u tank.
- Pažljivo pratiti temperaturu tijekom alkoholne i malolaktične fermentacije. Osigurati da bude između 20 i 26°C
- Kod tradicionalne vinifikacije primjenjivati remontage svaki dan.
- Pratiti razgradnju jabučne kiseline svaka 2 dana. Nakon inokulacije ove bakterije razgradnja jabučne kiseline je jako brza.

PAKIRANJE I SKLADIŠTENJE

- Dostupno za 25hL ili 100hL
- Kada se pakiranje otvori, mora se odmah iskoristiti.
- Čuvanje 18 mjeseci na 4 °C ili 36 mjeseci na -18°C u originalnom pakiranju
- Originalno pakiranje može biti dostavljeno i čuvano na sobnoj temperaturi (ispod 25°C) do 3 tjedna bez značajnog gubitka životnosti stanica.

The information herein is true and accurate to the best of our knowledge however this data sheet is not to be considered as a guarantee expressed or implied or as a condition of sale of this product. It is offered without guarantees since the application conditions are out of our control. It does not release the user from abiding by the current legislation and applicable health and safety standards.

DISTRIBUTOR

Pa-vin doo
pavin@pavin.hr
V. Holjevca 20,
10450 Jastrebarsko
www.pavin.hr

March 2016