



QUESTIONS & ANSWERS

LEVEL² INITIA™

Što je LEVEL² INITIA™?

Jedinstveni soj *Metschnikowia pulcherrima* selekcioniran iz mošta Chardonnay u Burgundiji s IFV Beauneom za zaštitu bijelih i roze vina od mikroorganizama, oksidacije i kvarenja u predfermentativnim fazama.

Može li LEVEL² INITIA™ pomoći smanjiti SO₂?

DA. Ovisno o početnim uvjetima, LEVEL² INITIA™ može pomoći u smanjenju SO₂ za 50%.

Da li LEVEL² INITIA™ fermentira i konzumira šećer?

NE. LEVEL² INITIA™ je ne-fermentativni kvasac. Uočena je vrlo mala konzumacija šećera (nekoliko grama/L) bez stvaranja alkohola. Dakle, ne utječe ni na taloženje ni na alkoholno vrenje (AF).

Da li LEVEL² INITIA™ troši O₂? Zašto?

DA. LEVEL² INITIA™ troši O₂ za sintetiziranje vlastitih viših nezasićenih masnih kiselina. Doista, ima nisku sposobnost asimilacije u odnosu na one kvasce koji se nalaze na grožđu (i u usporedbi sa *Saccharomyces cerevisiae*).

Ako su razine O₂ niske, nije li problem selekcioniranom *Saccharomyces cerevisiae* provesti alkoholnu fermentaciju?

NE, LEVEL² INITIA™ ne remeti niti implantaciju *Saccharomyces* niti proces alkoholne fermentacije jer *Saccharomyces cerevisiae* treba O₂ tek kasnije (1/3 AF).



QUESTIONS & ANSWERS

Može li LEVEL² INITIA™ smanjiti udio bakra?

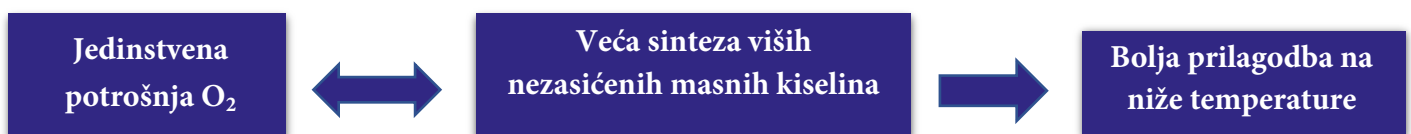
- Bakar je katalizator oksidacije: potiče oksidaciju sokova.
- Dodavanje SO₂ tradicionalni je način zaštite bijelih i roze moštova od oksidacije tijekom faza predfermentacije.
- Doprinosći smanjenju sadržaja otopljenog kisika i bakra, LEVEL² INITIA™ ima **dvostruki učinak na ograničavanje fenomena oksidacije.**
- LEVEL² INITIA™ razlikuje se od ostalih sojeva *Metschnikowia pulcherrima* u svojoj sposobnosti da **drastično smanji koncentraciju bakra.**

Koju količinu SO₂ LEVEL² INITIA™ može podnijeti?

- Tolerancija na SO₂ < 40 mg/L ukupnog SO₂
- Napravite vremenski razmak dodavanja SO₂ i LEVEL² INITIA™ kod inokulacije

Koja je najniža temperatura koju LEVEL² INITIA™ može podnijeti?

- *Metschnikowia pulcherrima* vrlo je kriotolerantni soj, ali postoje razlike unutar sojeva.
- Zahvaljujući jedinstvenoj potrošnji O₂, LEVEL² INITIA™ ima veću sintezu viših nezasićenih masnih kiselina što je čini otpornijom na niže temperature.



- Vrlo dobri rezultati sa LEVEL² INITIA™ primjenjeni na:
 - stabulaciji hladnog mošta nekoliko dana na 4°C
 - skladištenju mošta nekoliko mjeseci na 0°C
- Izbjegavati temperaturni šok između rehidracije i inokulacije.
- **Populacija LEVEL² INITIA™ ostaje stabilna čak i na vrlo niskim temperaturama.**



QUESTIONS & ANSWERS

Što je sa visokim temperaturama?

- S obzirom da se radi o proizvodnji bijelih i roze vina u predfermentativnim fazama, temperatura bi trebala ostati niska (< 16°C).
- Na višoj temperaturi, LEVEL² INITIA™ će rasti i održavati populaciju, ali će i rizici od kontaminacije i oksidacije također biti veći (povećati dozu LEVEL² INITIA™).

Možemo li direktno dodati LEVEL² INITIA™ ili je potrebna rehidracija?

- Preporuča se klasična rehidracija *nesaccharomyces* kvasaca kako bi se osigurala homogena inokulacija i maksimizirala biozaštita.
- U nekim slučajevima LEVEL² INITIA™ može se dodati izravno, bez prethodne rehidracije kod strojne berbe, ali se doza mora povećati.

Koja je preporučena temperatura rehidracije?

Od 20°C do 30°C (paziti da se izbjegne temperaturni šok pri inokulaciji).

Koliko dugo može stajati rehidrirana LEVEL² INITIA™ prije upotrebe?

Nakon rehidracije, pripremljena LEVEL² INITIA™ + voda može se čuvati do 9 sati prije inokulacije.

Kada inokulirati LEVEL² INITIA™?

Što prije to bolje. Berba (strojna ili ručna), transport, prijemni koš, mulača, itd.



QUESTIONS & ANSWERS

Kako inokulirati LEVEL² INITIA™ ? Koja je optimalna doza?

- **Kako?**
 - Na grožđu: homogena disperzija po cijeloj količini
 - Na mošt: inokulacija nakon rehidracije
- **Doziranje: 5 do 20 g/hL**, ovisno o rizicima i predfermentativnim koracima (trajanje predfermentativnih koraka, temperatura, razina SO₂, pH, zdravstveno stanje grožđa itd.).
- **10 g/hL je optimalna doza.**
- Pri nižim dozama (<5 g/hL), LEVEL² INITIA™ i dalje će imati pozitivan učinak i bolju učinkovitost od konkurentskih proizvoda pri sličnim dozama, ali naša preporuka ostaje 5 do 20 g/hL.

Možemo li inokulirati LEVEL² INITIA™ na kraju AF?

- **NE.** *Metschnikowia pulcherrima* je soj osjetljiv na alkohol. Konkretno, LEVEL² INITIA™ ne može biti učinkovita kada se inokulira na kraju alkoholne fermentacije.
- Za ove post-fermentacijske korake (odležavanje, skladištenje, itd.), **PURE-LEES LONGEVITY™**, specifični inaktivirani kvasac, odabran je zbog svoje visoke sposobnosti adsorpcije otopljenog O₂.

Kako koristim LEVEL² INITIA™ sa prskalicom?

10 g/hL LEVEL² INITIA™

- U prskalicu dodajte čistu vodu (temperature između 20 i 30°C).
- Dodajte odgovarajuću količinu LEVEL² INITIA™ i lagano promiješajte

Pripravak se može upotrijebiti odmah ili čuvati maksimalno 9 sati.

Da li je LEVEL² INITIA™ prisutna nakon taloženja? Populacija

LEVEL² INITIA™ je još uvijek jako dobra nakon taloženja.



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



QUESTIONS & ANSWERS

Kako funkcionira ishrana za LEVEL² INITIA™?

- Ovisno o početnim uvjetima, LEVEL² INITIA™ može potrošiti od 0 do 20 mg/L YAN-a.
- Zbog toga preporučujemo **dodavanje hrane** uz inokulaciju *Saccharomyces cerevisiae*.

Koji je senzorni učinak LEVEL² INITIA™?

- **Izbjegavanje problema** uzrokovanih mikroorganizmima kvarenja (čišća vina)
- **Čuvanje sortnih aroma** kao što su tioli
- **Čuvanje boje**, nema mogućnosti dizanja boje
- **Poboljšavanje ukupne senzorne kvalitete**

Da li će LEVEL² INITIA™ raditi zajedno sa GLUTASTAR™?

- Da, LEVEL² INITIA™ će raditi u sinergiji s GLUTASTAR™.
- Imaju različite i komplementarne načine djelovanja protiv oksidacije.

Usporedba sa konkurentskim kvascima

- Usporedba LEVEL² INITIA™ i ZYMAFLORE KHIO™ (*Metschnikowia pulcherrima* od konkurencije) na 5 g/hL. Nekoliko pokusa provedenih na različitim sortama (Viognier, Cattaratto, Chardonnay):
 - Pri istoj dozi (5 g/hL), LEVEL² INITIA™ ima bržu potrošnju O₂ i nudi bolju biozaštitu od ZYMAFLORE KHIO™.
- Usporedba LEVEL² INITIA™ i ZYMAFLORE EGIDE (mješavina *Metschnikowia pulcherrima* i *Torulasporea delbrueckii* od konkurencije) inokuliranih na 10 g/hL prije stabulacije mošt a(5 dana na 4°C). Proba na Sauvignon Blancu (iskustvo vinarije):
 - Pri istoj dozi (10 g/hL) LEVEL² INITIA™ pruža bolje očuvanje hlapivih tiola od ZYMAFLORE EGIDE™.