

PRIRODNA ZAŠTITA OD OKSIDACIJE I KONTAMINIRAJUĆIH MIKROORGANIZAMA



Veliki izbor prirodnih selekcioniranih prirodnih kvasaca odraz je bioraznolikosti, no ipak je ta raznolikost još uvijek nedovoljno iskorištena unatoč brojnim vrstama i podvrstama (osim *Saccharomyces cerevisiae*) koje su prisutne u većini moštewa od grožđa.

Tijekom spontane fermentacije, dinamika mikrobne populacije rezultira nizom aktivnosti enzima koji nedvojbeno pridonose, pozitivno ili negativno, aromatskoj kompleksnosti i raznolikosti vina. Zahvaljujući Lallemand Oenology odjelu istraživanja i razvoja, upravljanje alkoholnom fermentacijom (AF) uvođenjem selekcioniranih non *Saccharomyces* kvasaca u kombinaciji sa *Saccharomyces cerevisiae* kvascima otvara nove mogućnosti za vinare.

OPIS

LEVEL² INITIA™ je ne-*Saccharomyces* kvasac (*Metschnikowia pulcherrima*) selekcioniran iz prirode u Burgundiji na IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin). LEVEL² INITIA™ inovativno je i kompletno rješenje za biozaštitu razvijen da bi se suočio sa izazovima smanjenja korištenja SO₂ u bijelim i rose moštewima u predfermentativnoj fazi prerade.

LEVEL² INITIA™ je prvi biozaštitni kvasac, smanjuje fenomen oksidacije u ranim fazama proizvodnje vina zbog svog dvostrukog djelovanja - konzumiranja kisika i smanjenja razine bakra. LEVEL² INITIA™ selekcioniran je iz više od 100 sojeva *Metschnikowia pulcherrima* zbog velikog kapaciteta potrošnje otopljenog kisika. Kada se koristi tijekom predfermentativne faze, može djelomično smanjiti sadržaj bakra, koji je poznat kao katalizator oksidacijskih reakcija.

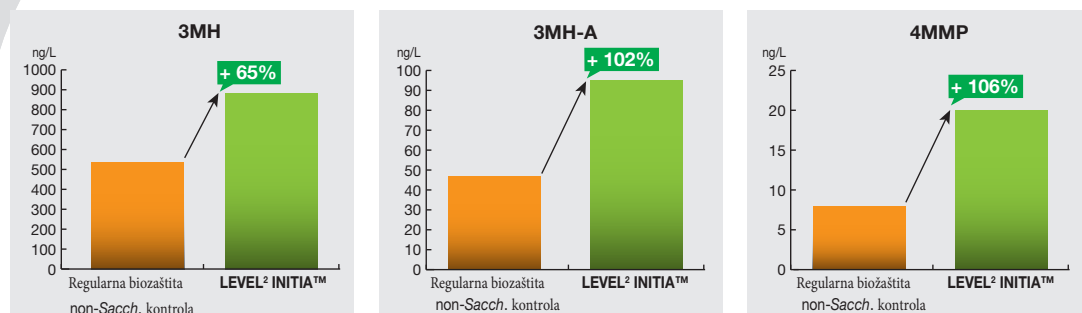
LEVEL² INITIA™ ima sposobnost kontrole širokog spektra nepoželjnih mikroorganizama.

Ne može fermentirati i može se razmnožavati na niskim temperaturama. LEVEL² INITIA™ je prikladan za organsku proizvodnju vina u EU.

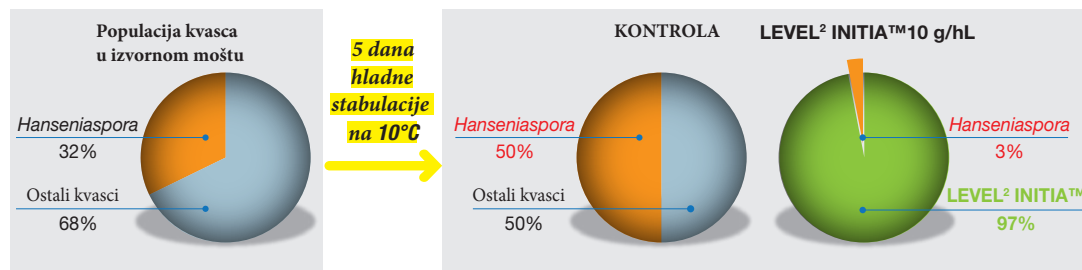
PREDNOSTI

LEVEL² INITIAL™ pomaže smanjiti upotrebu sulfita koji se koriste u proizvodnji bijelih i rose vina uz očuvanje ključnih komponenti kvalitete vina i svježine:

- Smanjuje posmeđivanje
- Čuva arome uključujući one osjetljive na oksidaciju, kao što su tioli (slika 1)
- Nema organoleptičkih mana čiji je uzrok mikrobiološkog porijekla (slika 2)



Slika 1: Analiza tiola izmjerena u vinu Sauvignon blanc, u boci (Španjolska 2020). Proba u vinariji koja uspoređuje LEVEL² INITIA™ sa klasičnim non-*Saccharomyces* biozaštitnim kvascem oboje dodani 10 g/hL prije hladne stabilizacije pri vrlo niskoj temperaturi (5 dana držanja mošta na 4°C).



Slika 2: Broj kvasaca u Chardonnayu (Beaujolais, Francuska, 2020). Proba u vinariji koja uspoređuje kontrolu bez biozaštite sa LEVEL² INITIA™ dodano 10 g/hL prije hladne stabilizacije (5 držanja mošta na 10°C).

GO TO THE NEXT LEVEL

PRIRODNA ZAŠTITA OD OKSIDACIJE I KONTAMINIRAJUĆIH MIKROORGANIZAMA

SVOJSTVA

- Čista kultura *Metschnikowia pulcherrima*.
- SO₂ tolerancija: < 40 mg/L ukupnog SO₂.
- Otporan na niski pH.
- Tolerancija na alkohol: vrlo niska.
- Fermentacijski kapacitet: slab do nikakav.
- Kapacitet implantacije i razmnožavanja: visok.
- Optimalan raspon temperature: 4 do 18°C.
- Nema proizvodnje nepoželjnih komponenti (kao što su hlapiva kiselina, SO₂, H₂S, itd.).
- Zahtijeva inokulaciju selekcioniranog *Saccharomyces cerevisiae* kvasca za alkoholnu fermentaciju.
- Ishrana: sustavno dodavanje hrane sa *Saccharomyces cerevisiae* inokulacijom je preporučeno.
- **Visok kapacitet potrošnje kisika za sintezu vlastitih nezasićenih masnih kiselina.**

UPUTE ZA UPOTREBU

- Preporučena doza: 7 do 25 g na 100 L mošta ili 100 kg grožđa koja se prilagođava zavisno od procesa (temperatura, stupanj rizika od mikrobiološke kontaminacije, trajanje predfermentativnih faza, vrijeme inokulacije, itd.).
- Dodati što je ranije moguće.
- Rehidrirati LEVEL 2 INITIA™ u 10 puta većoj količini čiste vode (temperatura između 20-30°C) .
- Nježno promiješati i ostaviti 20 minuta.
- Inokulirati u grožđe ili mošt. Razlika u temperaturi između mošta grožđa koji se inokulira i otopine rehidracijske kulture ne smije biti veća od 10°C (ako je potrebno, aklimatizirati temperaturu kulture polaganim dodavanjem mošta).
- Uvijek rehidrirajte kvasac u čistoj posudi.
- U nekim slučajevima (strojna berba gdje je prisutan mošt) može se razmotriti dodavanje bez rehidracije (molimo obratite se dobavljaču ili predstavniku tvrtke Lallemanda) . U tom slučaju treba koristiti najveću dozu.

PAKIRANJE I SKLADIŠTENJE

- Dostupno u 500 g pakiranju
- Čuvati na suhom mjestu od 4 do 11°C
- Upotrijebiti nakon otvaranja



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.

March 2021