



SafOeno™ Bioprotect MP-72

PENTRU BIOPROTECȚIA STRUGURILOR ȘI A MUSTULUI

Ingrediente:

Drojdie (*Metschnikowia pulcherrima*), Emulsifiant: monostearat de sorbitan (E/INS 491).

Origine:

SafOeno™ Bioprotect MP-72 a fost izolată dintr-o vie din Valea Loarei, Franța, în cadrul unui program realizat în parteneriat cu Institutul Francez al Viei și Vinului (IFV). Selecția **SafOeno™ Bioprotect MP-72** este rezultatul evaluării a câteva sute de microorganisme provenite din diferite regiuni viticole și din trei recolte diferite.

Caracteristici oenologice:

SafOeno™ BioProtect MP-72 a fost selectată pentru capacitatea sa de a coloniza mediul și de a asigura bioprotecția strugurilor și a musturilor. Acest produs inovator permite vinificatorilor să reducă sau să evite utilizarea SO₂ în fazele prefermentative.

Capacități prefermentative:

- Efect bun de bioprotecție în faze prefermentative de până la 5 zile, la temperaturi sub 10°C
- Toleranță la SO₂ până la 2 g/hL (20 ppm SO₂ total)
- Capacitate ridicată de colonizare și menținere a populației în must, limitând dezvoltarea drojdiilor sălbatice nedorite
- Toleranță scăzută la alcool (2% vol.) și capacitate foarte redusă de fermentare
- Nu limitează dezvoltarea drojdiilor selecționate pentru fermentația alcoolică
- Consum redus de azot mineral și organic; nu este necesară suplimentarea cu azot atunci când se utilizează **SafOeno™ Bioprotect MP-72**.
- Nu produce compuși nedorți (aciditate volatilă, SO₂, H₂S).

Utilizare recomandată:

Selectată pentru capacitatea sa foarte redusă de fermentare, **SafOeno™ Bioprotect MP-72** este potrivită în special pentru bioprotecția musturilor și a strugurilor.

SafOeno™ Bioprotect MP-72 este recomandată în fazele prefermentative:

- Pentru musturi albe și roze (deburbare
- la rece / stabulație).
- Pentru struguri roșii în timpul macerației la rece.

Avertisment: Din motive de conformitate legislativă, acest produs este strict destinat aplicațiilor oenologice.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*

TESTE

Soi: Cabernet franc (Loire Valley). Recolta: 2022

Intinerar tehnologic: Recoltare manuală, desciorchinare, contaminare artificială cu *Hanseniaspora uvarum* la 10^4 , inoculare cu *Metschnikowia pulcherrima* la 10^6 ,

Ziua 0 – Ziua 5: macerație la 10°C,

Ziua 5: presare și creștere de temperatură,

Ziua 6: fermentație alcoolică la 18°C, inoculare cu SafCeno™ SC22, 20 g/hL.

Modalități testate: NBS: fără bioprotecție, cu sulfitare (3 g/hL)

NBNS: fără bioprotecție, fără sulfitare

MP1: SafOeno™ Bioprotect MP-72

MP2: tulpină *Metschnikowia pulcherrima*



Caracteristicile chimice ale mustului:	
Zahăr	243
Acid malic (g/L)	0.84
pH	3.43
Aciditate totală (g/L H ₂ SO ₄)	3.10
Aciditate titrabilă (g/L tartaric acid)	4.7
Azot asimilabil (YAN) (mg/L)	46
SO ₂ liber (mg/L)	< 10
SO ₂ total (mg/L)	< 15

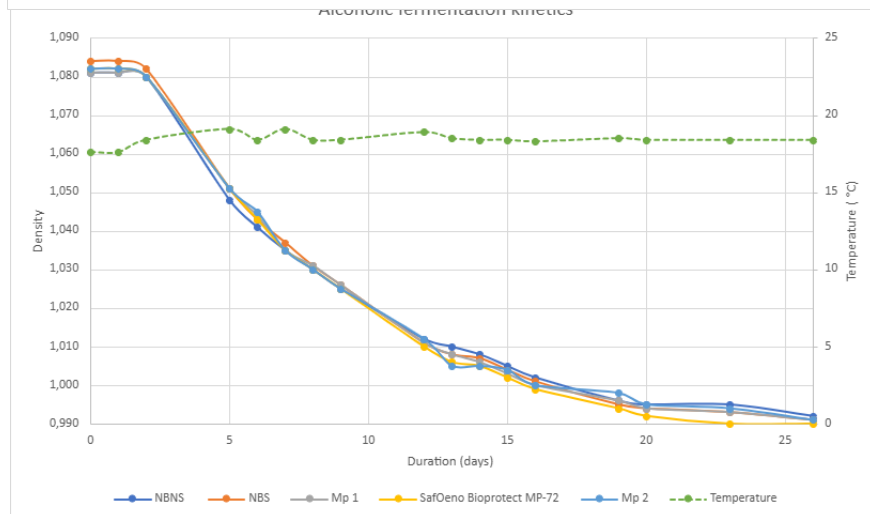
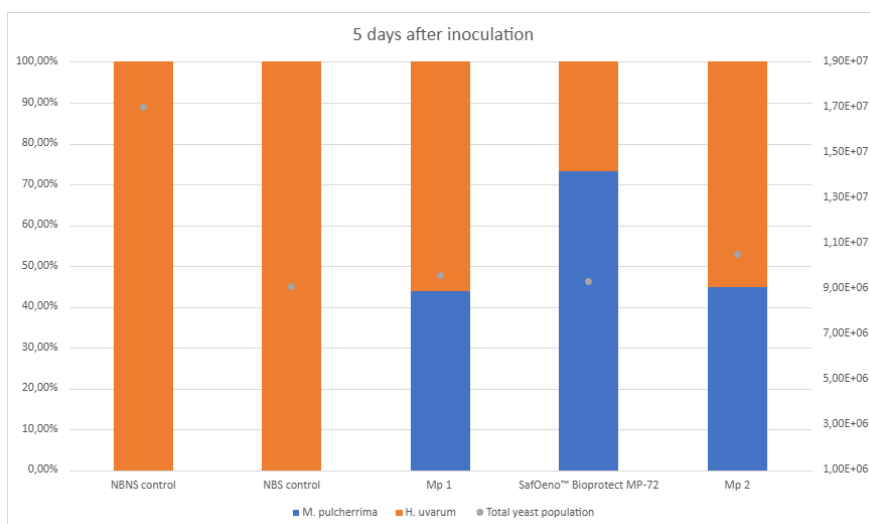


Figura 1: Monitorizarea implantării *Metschnikowia pulcherrima* în faza prefermentativă (5 zile după inoculare).

Monitorizarea populației evidențiază puterea bioprotectivă a drojdiei *Metschnikowia pulcherrima* SafOeno™ Bioprotect MP-72 în timp.

Aceasta colonizează mediul și controlează microflora în faza prefermentativă. După 5 zile de macerație la 10°C, SafOeno™ Bioprotect MP-72 reprezintă 73% din populația totală de drojdii.

Figura 2: Monitorizarea cineticii fermentației.

Testele de laborator arată că varianta cu SafOeno™ Bioprotect MP-72 finalizează fermentația în 23 de zile, în timp ce celelalte variante necesită cu 3 zile mai mult pentru consumul total al zaharurilor.





Instrucțiuni de utilizare:

Cu rehidratare prealabilă: turnați ușor cantitatea dorită de **SafOeno™ Bioprotect MP-72** în de 10 ori greutatea sa de apă potabilă la 25–30°C. Amestecați ușor pentru omogenizare și pentru a evita formarea de aglomerări. Lăsați în repaus 20 de minute, apoi adăugați suspensia pe struguri sau în vasul de fermentare, cu omogenizare.

Moment recomandat de adăugare:

- Must alb: după presare, în timpul umplerii vasului de limpezire.
- Must roșu: în timpul umplerii vasului pentru macerația la rece, urmat de omogenizare.

La finalul fazei prefermentative, inoculați cu tulpina selecționată de *Saccharomyces cerevisiae* pentru a asigura fermentația alcoolică completă.

Dozaj:

Doză recomandată: 10–20 g/hL

Creșteți doza la 20 g/hL în cazul temperaturilor foarte scăzute sau al presiunii microbiologice ridicate.

AMBALAJ:

Cutie cu 20 de pachete vidate a câte 500 g fiecare

Greutate netă cutie: 10 kg

Depozitare și conformitate:

A se păstra și transporta într-un loc uscat, ferit de lumina directă, la temperaturi între 4 și 10°C.

Termen de valabilitate: 2 ani (consultați data „A se consuma de preferință înainte de”). Pachetele deschise trebuie resigilate, păstrate la 4–10°C și utilizate în maximum 7 zile. Nu utilizați pachete moi sau deteriorate.

Fermentis garantează că acest produs respectă specificațiile Codexului Oenologic Internațional până la data limită de consum, în condițiile de depozitare menționate. Produsul este autorizat conform TTB 27 CFR 24.246.

Fiecare drojdie Fermentis este dezvoltată conform unui proces specific de producție și beneficiază de know-how-ul grupului Lesaffre, lider mondial în producția de drojdii, garantând puritate microbiologică ridicată și activitate fermentativă maximă.

Informațiile furnizate de Fermentis® sunt destinate exclusiv profesioniștilor și au caracter informativ. Nu se oferă nicio garanție expresă sau implicită. Cerințele legale și de proprietate intelectuală trebuie verificate local, în funcție de utilizare.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*