Wine bacteria
selected from nature

O-MEGA™

MBR™ process
direct inoculation

Oenococcus oeni

安全高效的葡萄酒乳酸菌

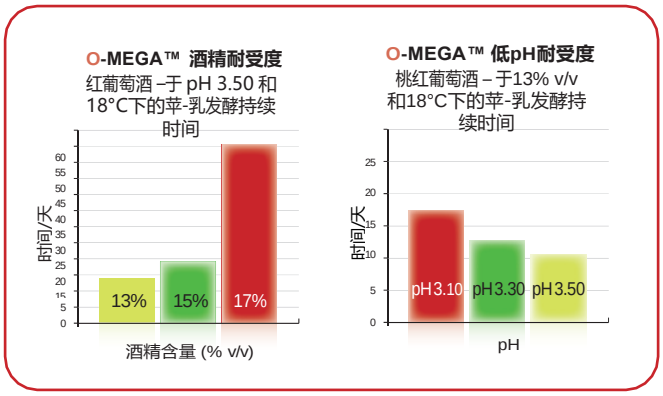
MBR™ process
direct inoculation

作为葡萄酒乳酸菌生产商，Lallemand研发出一种独特的MBR™预适应生产工艺，使乳酸菌细胞能够适应酒液中的严酷环境，并更好承受直接接种所带来的各种生物物理压力。经预适应处理的MBR™乳酸菌具有强劲的生存力和活力，苹果酸-乳酸发酵（MLF）能力稳定可靠。

产品描述

O-MEGA™是法国葡萄与葡萄酒研究所（IFV）分离选育于法国南部大自然中的酿酒乳酸菌，该菌种具有在广泛的应用条件下均可实现快速苹果酸-乳酸发酵（MLF）的能力。
经MBR™工艺生产的O-MEGA™具有很强的生物竞争力，有助于乳酸菌在葡萄醪或葡萄酒中尽快占据主导地位，以达到更好地控制苹果酸-乳酸发酵和葡萄酒质量的目的。O-MEGA™是一种可耐受低pH值、高酒精或低温的环境的、安全和高效的葡萄酒乳酸菌。

效益&作用



O-MEGA™即使在极限条件下也具有很快的苹果酸-乳酸发酵动力，在酒精含量达17%vol或pH值大于3.1的情况下，亦可实现完全的苹果酸-乳酸发酵。其使用方法简单（直接接种，无需复水）。
O-MEGA™在白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒中均表现可靠，可加强葡萄酒的新鲜感和果味。因其对乙醛代谢缓慢，在红葡萄酒中有助于颜色的稳定。
O-MEGA™有利于在葡萄具有高成熟度的情况下生产新鲜的和果香浓郁的红葡萄酒。对于正常成熟度的葡萄，O-MEGA™加强了其陈年潜力。
O-MEGA™可作为生物保护工具，在尽快接种的情况下，可保护葡萄酒免受酒香酵母菌的影响，防止有害酵母菌过度发展。

特性

- pH 耐受度：≥ 3.1
- 适宜温度：≥ 14°C
- 酒精耐受度：适宜最高16% vol (可耐受不超过17% vol)
- SO_2 耐受度：最高 60 mg/L 以总 SO_2 计*
- 接种能力良好（延滞期短）
- 发酵动力学：极快
- 柠檬酸分解延迟——双乙酰产量极低（无黄油味或乳酸味）
- 带来更高的颜色强度
- 不产生生物胺
- 挥发酸产量极低
- 推荐平行接种
- 营养需求低。在更加困难的乳酸菌发酵营养条件下，建议使用特定的乳酸菌营养助剂
- 在白葡萄酒和桃红葡萄酒中应避免氨基酸缺乏以保证所选菌种的良好生长，
- 在红葡萄酒中应避免氨基酸缺乏以增加所选菌种对某些抑制性酚类物质的抗性

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

葡萄酒生产使用说明

应按照标签标注的正确用量使用。减少用量或进行交叉混用会降低乳酸菌的发酵表现。

平行接种（与酒精发酵同时）

1. 加入酵母

根据说明将选用的酵母进行复水。推荐在配合复水营养保护剂的情况下接种至葡萄醪中。

2. 加入乳酸菌

取决于除梗破碎时二氧化硫的添加量：：

- SO_2 添加量 < 5 克/百升：等待24小时后接种
- SO_2 添加量 5-8 克/百升：等待48小时后接种

■ 不需复水直接添加乳酸菌：打开包装，直接将乳酸菌从灌顶添加至所需的发酵罐中（白葡萄酒）或在打循环时加入酒醪（红葡萄酒）

■ 复水后添加乳酸菌：为使乳酸菌更容易在葡萄醪中分散均匀，可将冻干乳酸菌在20°C下用20倍其重量的除氯水复水不超过15分钟，然后将悬浮液加入待发酵的葡萄醪/酒中。

- 应保证乳酸菌分散均匀。
- 仔细监测葡萄汁的温度，在乳酸菌接种时必须低于30°C（当酒精含量<5%vol时），在酒精含量达10%时必须低于27°C。
- 建议在酒精发酵的1/3处添加复合营养助剂。
- 监测苹果酸和挥发酸变化。
- 在酒精发酵后分离顶部酒液。
- 否则，在苹果酸乳酸发酵后需要进行酒液分离和稳定。

顺序接种（酒精发酵后接种）

接种方式：两种选择

■ 不需复水直接添加乳酸菌：打开包装，在酒精发酵结束后直接将乳酸菌从灌顶添加至所需的酒液中或在转罐同时添加。

■ 复水后添加乳酸菌：为使乳酸菌更容易在葡萄醪中分散均匀，可将冻干乳酸菌在20°C下用20倍其重量的除氯水复水不超过15分钟，然后将悬浮液加入酒精发酵结束的葡萄酒中。

- 轻轻搅拌，使选用的乳酸菌均匀分布于酒液中，并尽量减少氧气的溶解。
- 在营养物质较为困难的情况下，需添加特定的乳酸菌营养助剂。
- 每2到4天监测一次苹果酸-乳酸发酵活动（苹果酸分解情况）。
- 一旦乳酸发酵（MLF）结束，对葡萄酒进行澄清稳定。

建议温度：

- 白葡萄酒/桃红葡萄酒：16 至 20°C.
- 红葡萄酒：17 至 25°C.

如果在具有限制因素的条件下（高酒精度：> 14.5 vol，或高SO_2 含量> 45 ppm）：18 至 22°C.

包装和存储

- 本品为通过冻干方式获得的粉末状产品。
- 有适用于25升、250升、2500升酒液所需用量的不同包装。
- 乳酸菌开封后须立即使用。
- 本产品在原密封包装中可于4°C条件下储存18个月，或于-18°C条件下储存36个月。
- 密封包装乳酸菌产品可在环境温度（<25°C）下运送和储存3周，而不会有明显的活力损失。

经销商：

本文所示信息在我们了解范围内是正确的，然而，本数据手册不应视为是一种明确的保证，也不对该产品的销售状况产生影响。2022年1月。