Technisches Datenblatt

Biologischer Säureabbau
VINIFLORA® SuperNoVA™

Lactobacillus plantarum und Oenococcus oeni

VINIFLORA SuperNoVA ist eine innovative Mischung aus den beiden Milchsäurebakterien-Stämmen *Lactobacillus plantarum* und *Oenococcus oeni* und wird als gefriergetrocknete, hochaktive Direktbeimpfungskultur für den Biologischen Säureabbau (BSA) im Wein eingesetzt.

Die neue und einzigartige Zusammensetzung sichert einen vollständig ablaufenden BSA, ohne die flüchtige Säure zu erhöhen. Weine, die mit VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien beimpft wurden, zeigen sich rund, harmonisch und stabil.

Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien sind:

- Direktbeimpfungskultur für einen schnellen Start des BSAs
- Produktion von frischen und fruchtigen Weinen
- Keine oder geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Geringe Acetaldehyd-Bildung
- Für Weiß-, Rosé- und Rotweine geeignet

Anwendung und Dosage

VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien werden in Packungen für 25 hl Weinbeimpfungsmenge geliefert. Die empfohlene Dosage sollte nicht unterschritten oder verändert werden. Eine geringere Dosage begünstigt die bakterielle Spontanflora und gefährdet den Abbau der Äpfelsäure.

VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien werden unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung als Trockenprodukt direkt in den Wein eingestreut. Das Produkt muss ohne Sauerstoffeintrag eingerührt oder durch anaerobes Umpumpen bewegt werden.

Das Gebinde sollte während des BSAs möglichst spundvoll gehalten werden.

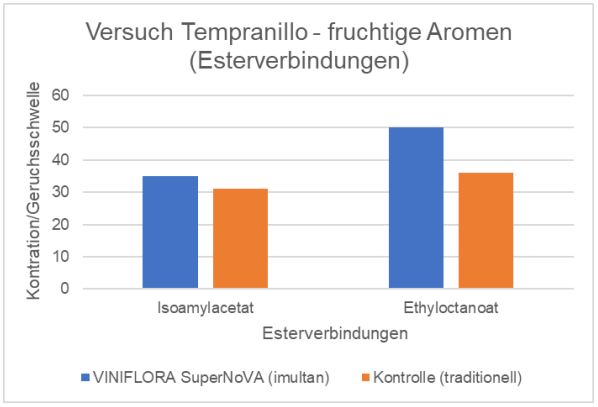


Abb. 1: Studie von Institut Science of Vine and Wine (ICVV), Logroño, La Rioja, Spanien

Produkteigenschaften

VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien sind eine hochreine Mischung aus zwei gefriergetrockneten Milchsäurebakterien-Stämmen. Sie besteht aus einem höheren Anteil an *Lactobacillus plantarum*- und einem geringen Anteil an *Oenococcus oeni*-Zellen.

Lactobacillus plantarum als homofermentativer Milchsäurebakterienstamm besitzt eine hohe enzymatische Aktivität und bildet keine flüchtige Säure. *Oenococcus oeni* als citrat-negativer Stamm ist sehr fruchtbetont, da er kein Diacetyl bildet. Weiterhin besitzt dieser Milchsäurebakterienstamm eine hohe malolaktische Aktivität.

Die Mischung beider fördert die organoleptische Reinheit der Weine, bietet eine hohe Toleranz gegenüber Alkohol, SO_2 und niedrigen pH-Werten und bildet keine unerwünschten Stoffwechselprodukte, wie z. B. Acetaldehyd.

Powering Business Worldwide

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien darf erst unmittelbar vor dem Einsatz geöffnet werden. Im geöffneten Zustand ist das Produkt nicht lagerfähig. Es wird durch den Sauerstoff und die Feuchtigkeit in Luft schnell inaktiviert. Daher sollte der Packungsinhalt zur Anwendung bei kleineren Gebindeeinheiten auch auf keinen Fall aufgeteilt werden, weil durch die Verweilzeit an der Luft die Bakterienzellen unnötig geschädigt werden können.

Der ideale Temperaturbereich für die Beimpfung liegt zwischen 18 und 25 °C. Die abzubauenden Moste oder Jungweine sollten auf ihre SO_2-Gehalte hin untersucht werden und nicht mehr als 30 mg/l Gesamt-SO_2 enthalten. Der Alkoholgehalt sollte nicht über 14,5 Vol.-% und der pH-Wert nicht unter 3,2 liegen.

Alle zuvor genannten Faktoren wirken zusammen und können sich gegenseitig beeinflussen. Wenn der Wein beinahe die Grenzen von mindestens zwei Faktoren erreicht hat, kann der BSA verzögert werden oder sogar unmöglich sein. Andererseits kann die Milchsäurebakterien-Mischung auch extremere Werte eines Faktors tolerieren, wenn der Wein ansonsten günstig für den BSA ist.

Gewöhnlich setzt der BSA 2 – 3 Tage nach der Beimpfung mit VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien ein und ist, abhängig von den äußeren Bedingungen, nach ca. 1 – 2 Wochen abgeschlossen.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien werden gas- und wasserdicht in Aluminium-Verbundfolie verpackt. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen ist das Produkt 36 Monate ohne Aktivitätsverlust haltbar. Bei 20 °C bleibt die Aktivität für mindestens 6 Monate erhalten.

Bis zur Anwendung sollten VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien unter den genannten Bedingungen gelagert werden. Eine Temperaturanpassung an den Wein ist nicht erforderlich.

Temperaturen > 30 °C schädigen die Bakterien und sind daher unbedingt zu vermeiden!

Lieferformen

VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien haben die Artikelnummer 93.469.905.

Eine Packung (Aluminium-Verbundfolie) wird für 25 hl Weinbeimpfungsmenge eingesetzt.

Geprüfte Qualität

VINIFLORA SuperNoVA-Milchsäurebakterien werden während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

VINIFLORA® ist eine eingetragene Marke von Chr. Hansen A/S, Teil der Novonesis Gruppe.

Nordamerika
18684 Lake Drive East
Chanhassen, MN 55317
Gebührenfrei: +1 800-656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732-212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel.: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel.: +49 6704 204-0

Großchina
No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, China
Tel.: +86 21 2899-3687

Asien-Pazifik
100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1620

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter *filtration@eaton.com* oder online unter *www.eaton.com/filtration*

DE
B 3.6.4.7.5
05-2024

© 2024 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.

Powering Business Worldwide