Technisches Datenblatt

Biologischer Säureabbau
VINIFLORA® CH35

Oenococcus Oeni DSM 12923

VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien sind ein neuartiges, hochaktives *Oenococcus oeni*-Präparat zur biologischen Entsäuerung bei der Weiß- und Rosébereitung. Der einzigartige technologische Standard ermöglicht, den biologischen Säureabbau (BSA) durch Direktbeimpfung schnell und sicher einzuleiten und bietet die idealen Voraussetzungen zu dessen vollständigen und sicheren Kontrolle. Die Anwendung bewirkt rundere, harmonischere Weine von höchster Stabilität.

Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien:

- Höchste Vitalität und Aktivitätsentfaltung in Wein, daher direkt als Trockenprodukt einsetzbar (ohne Reaktivierung)
- Universell anwendbar für Weiß- und Roséweine
- Beugt spontanem, fehlerhaften Säureabbau sicher vor
- Bewirkt harmonischere Weine mit höchster biologischer Stabilität

Anwendung und Dosage

VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien liegen in Beuteln für 10 hl bzw. 25 hl Wein vor. Die empfohlene Dosage darf nicht unterschritten werden. Eine geringere Dosage begünstigt die bakterielle Spontanflora und gefährdet den Abbau der Äpfelsäure.

VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien werden unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung als Trockenprodukt direkt in den Wein eingestreut. Es muss ohne Sauerstoffeintrag eingerührt werden.

Das Gebinde sollte während des BSAs möglichst spundvoll gehalten werden.

Produkteigenschaften

VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus gefriergetrockneten *Oenococcus oeni*-Zellen (Stamm DSM 12923).

VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien wurden aus einem Chardonnay Most nach allen relevanten oenologischen Kriterien (organoleptische Reinheit der Weine, hohe Toleranz gegenüber Alkohol, SO_2 und niedrigen pH-Werten, keine Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte) selektioniert.

Besondere Bedeutung hatte weiterhin die Fähigkeit, als Trockenprodukt direkt nach der Beimpfung den Stoffwechsel schnell entfalten zu können. Mit diesen herausragenden Eigenschaften und ihrer unvergleichlichen Wirtschaftlichkeit im Einsatz erfüllen VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien die Anforderungen der kellertechnischen Praxis in jeder Hinsicht.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien darf erst unmittelbar vor dem Einsatz geöffnet werden. Im geöffneten Zustand ist das Produkt nicht lagerfähig. Es wird durch Luftsauerstoff und Feuchtigkeit 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 unnötigerweise geschädigt werden können.

Die ideale Arbeitstemperatur beträgt 15 – 20 °C. Die abzubauenden Jungweine sollten ungeschwefelt vorliegen (freie SO_2 max. 20 mg/l, Gesamt-SO_2 max. 45 mg/l). Weine sind daher vor dem Einsatz von VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien auf SO_2 zu untersuchen. Der Alkoholgehalt darf nicht über 14 Vol.-%, der pH-Wert nicht unter 3,0 liegen.

Besonders wichtig ist, dass die genannten Faktoren in Synergie wirken. Wenn der Wein beinahe die Grenzen von zwei oder mehreren Faktoren erreicht hat, kann der BSA verzögert werden oder sogar unmöglich sein. Andererseits kann die Kultur auch extremere Werte eines Hemmstoffes tolerieren, wenn der Wein sonst günstig für den BSA ist.

Gewöhnlich setzt der BSA 2 – 3 Tage nach der Beimpfung mit VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien ein und ist, abhängig von den äußeren Bedingungen, nach ca. 1 – 2 Wochen abgeschlossen.

Da VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien Citrat über Diacetyl zu nicht wahrnehmbaren Endprodukten abbauen, kann das Produkt auch zur gezielten Harmonisierung herangezogen werden. Dieser Abbau erfolgt auch durch lebende Hefen. Wird keine Diacetylnote angestrebt, sollte der Zusatz von VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien noch vor dem 1. Abstich und die Jungweinschwefelung nicht vor dem Erreichen des angestrebten Diacetylwertes erfolgen.

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 CH35 Milchsäurebakterien werden gas- und wasserdicht verpackt in Aluminiumverbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantiert Eaton die volle Aktivität für mindestens 36 Monate. Bei +20 °C bleibt die Aktivität für mindestens 6 Monate erhalten. Bis zur Anwendung sollte VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien unter den genannten Bedingungen aufbewahrt werden. Eine Temperaturanpassung an den Wein ist nicht erforderlich. Temperaturen > 30 °C schädigen die Bakterien und sind daher unbedingt zu vermeiden!

Lieferformen

Für

10 hl Wein: Karton (4 Aluminium Verbundfolienbeutel)
Artikelnummer 93.446.901)

25 hl Wein: Packung (Aluminium Verbundfolie)
Artikelnummer 93.446.905

Geprüfte Qualität

VINIFLORA CH35 Milchsäurebakterien werden von Chr. Hansen A/S produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

VINIFLORA® ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 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

China
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Singapur
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

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

DE
B 3.6.4.71
12-2016

© 2016 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