Technisches Datenblatt

Biologischer Säureabbau
VINIFLORA® CH16

Oenococcus Oeni
Direktbeimpfungskultur für alkoholreiche Rotweine

VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien sind ein hochaktiver *Oenococcus oeni*-Bakterienstamm zur Direktbeimpfung von besonders alkoholreichen Rotweinen. Dieser *Oenococcus oeni*-Stamm wurde aus der Rebsorte Petit Shiraz (16 Vol.-%) aus der Region Russian River (Californien, USA) selektioniert.

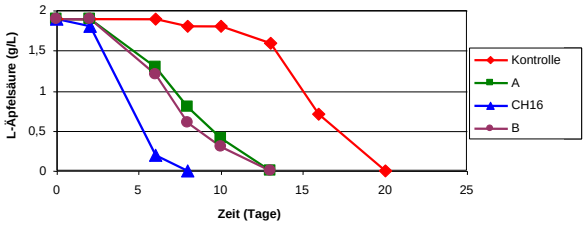
Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien:

- Höchste Vitalität und Aktivitätsentfaltung in alkoholreichen Rotweinen
- Biologischer Säureabbau (BSA) bei Weinen bis 16 Vol.-%
- Erzeugt harmonische Weine mit höchster biologischer Stabilität

Produkteigenschaften

VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus gefriergetrockneten *Oenococcus oeni*-Zellen. VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien wurden aus 19 Kulturen (Isolaten) verschiedener alkoholreicher Rotweinen selektioniert.

Versuchsbedingungen, Rebsorte Merlot, Gebiet Bordeaux, 12,4 Vol.-% Alkohol, pH 3,41, Gesamt-SO_2: < 20 mg/l; L-Äpfelsäure: 1,9 g/l; Temperatur: 20 °C



Anwendung und Dosage

VINIFLORA CH16 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 somit den kontrollierten Abbau der Äpfelsäure.

VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien werden unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung als Trockenprodukt direkt in den Wein eingestreut. Sie müssen ohne Sauerstoffeintrag eingerührt oder durch anaerobes Umpumpen bewegt werden.

Das Gebinde sollte während des BSAs möglichst spundvoll gehalten werden.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA CH16 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 auf keinen Fall aufgeteilt werden, weil durch die Verweilzeit an der Luft die Bakterienzellen unnötig geschädigt werden können.

Die ideale Jungweintemperatur beträgt 18 – 22 °C. Die abzubauenden Jungweine sollten ungeschwefelt vorliegen (freie SO_2 max. 20 mg/l, Gesamt-SO_2 max. 45 mg/l). Die Weine sollten daher vor dem Einsatz von VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien auf SO_2 untersucht werden. Der pH-Wert sollte nicht unter 3,3 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 Hemmstoffs tolerieren, wenn der Wein sonst günstig für den BSA ist.

Gewöhnlich setzt der BSA 1 – 2 Tage nach der Beimpfung mit VINIFLORA CH16 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.

Powering Business Worldwide

Lagerung

VINIFLORA CH16 Milchsäurebakterien werden gas- und wasserdicht verpackt in Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantiert Eaton die volle Aktivität für mindestens 24 Monate. Bei +20 °C bleibt die Aktivität für mindestens 6 Monate erhalten. Bis zur Anwendung sollte VINIFLORA CH16 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 93.447.901

25 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
Artikelnummer 93.447.905

Geprüfte Qualität

VINIFLORA CH16 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 Marke der 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 3.6.7.2
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