Technisches Datenblatt

Biologischer Säureabbau
VINIFLORA® CiNe

Oenococcus oeni

VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien sind eine tiefgefrorene, konzentrierte Milchsäurebakterienkultur zum biologischen Abbau von Äpfelsäure zu Milchsäure ohne Diacetylbildung. Die neue *Oenococcus oeni*-Kultur baut nicht die natürlich im Traubenmost/Wein vorkommende Zitronensäure zu Diacetyl, Essigsäure und 2,3-Butandiol ab. Die Weine werden harmonischer, milder und rebsortentypisch ohne sensorische Überlagerungen durch eine Diacetlynote.

Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien:

- Keine Diacetyl- und Essigsäure-Bildung aus dem Zitronensäureabbau
- Reintönige, rebsortentypische Weine
- Kontrollierter, schneller Abbau der Äpfelsäure in Milchsäure

Anwendung und Dosage

VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien sind in Packungen für 25 hl Weinbeimpfungsmenge erhältlich. Der Packungsinhalt entspricht somit einer Beimpfungsmenge für 2.500 l Wein. Sie sollte nicht unterschritten oder verändert werden. VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien sollten nach Abschluss der alkoholischen Gärung (Restzuckerkonzentration < 10 g/l) zugesetzt werden. VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien sind eine Direktbeimpfungskultur, d. h. der Packungsinhalt kann direkt dem Tank/Gebinde zugegeben werden. Die Gebinde sind während des Biologischen Säureabbaus spundvoll zu füllen, so dass kein Sauerstoff im Gebinde vorhanden ist.

Produkteigenschaften

VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus *Oenococcus oeni*-Zellen. Es ist eine neuartige Selektion eines *Oenococcus Oeni*-Stamms für die Weinbreitung, die kein Diacetyl bilden kann. VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien verstoffwechseln gezielt NICHT die Zitronensäure, so dass kein Diacetyl und folglich auch nicht die weiteren Stoffwechselprodukte gebildet werden können. Die Bildung von flüchtiger Säure ist während des Biologischen Säureabbaus reduziert.

Weiterhin bildet der Milchsäurebakterienstamm keine Amine aus den Aminosäuren Histidin, Tyrosin, Ornithin, Lysin und Phenylalanin.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien darf erst unmittelbar vor dem Einsatz geöffnet werden. Im geöffneten Zustand erfolgt innerhalb von Minuten eine Schädigung der Zellen. Die ideale Beimpfungstemperatur beträgt 18 – 22 °C. Die abzubauenden Jungweine sollten ungeschwefelt oder max. 20 mg/l freie SO_2 bzw. max. 40 mg/l gesamte SO_2 enthalten. Der Alkoholgehalt darf nicht über 14,5 Vol.-% und der pH-Wert nicht unter 3,2 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 Biologische Säureabbau verzögert werden oder sogar unmöglich sein. Andererseits kann die Kultur auch extreme Werte eines Hemmstoffs tolerieren, wenn der Wein sonst günstig für den Biologischen Säureabbau ist.

Gewöhnlich setzt der Biologische Säureabbau nach 2 – 3 Tagen ein; Abhängig von den äußeren Bedingungen ist der Säureabbau nach ca. 1 – 2 Wochen abgeschlossen.

Da VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien nicht die Zitronensäure angreifen ist nach Abschluss des Biologischen Säureabbaus keine laktische Note, verursacht durch Diacetyl, erkennbar.

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 CiNe Milchsäurebakterien sind gas- und wasserdicht in Aluminium-Verbundfolie verpackt. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C erfolgen. Unter diesen Bedingungen ist das Produkt 24 Monate ohne Aktivitätsverlust haltbar. Bis zur Anwendung sollte es unter den genannten Bedingungen aufbewahrt werden. Eine Temperaturanpassung an den Wein ist nicht erforderlich.

Temperaturen über 30 °C schädigen die Milchsäurebakterien und sind daher unbedingt zu vermeiden!

Lieferformen

Für

25 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikelnummer 93.458.905

Geprüfte Qualität

VINIFLORA CiNe Milchsäurebakterien entsprechen allen einschlägigen gesetzlichen Vorschriften zur Weinherstellung und werden 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.3.6.4.7.4
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