Technisches Datenblatt

Biologischer Säureabbau
VINIFLORA® CH11

Oenococcus Oeni

VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien sind ein neuartiges, aus einem deutschen Rieslingmost selektioniertes *Oenococcus oeni*-Präparat zur biologischen Entsäuerung bei der Weiß- und Roséweinbereitung. Die Direktbeimpfungskultur VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien ist besonders für die simultane Beimpfung im Moststadium mit niedrigem pH- Wert und niedrigen Gärtemperaturen (~ 14 °C) geeignet. Die hohe malolaktische Aktivität von VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien sorgt bei der Simultanbeimpfung für einen außergewöhnlich raschen und vollständigen Säureabbau.

Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien:

- Höchste Vitalität und Aktivitätsentfaltung im Wein, daher direkt als Trockenprodukt einsetzbar (ohne Reaktivierung)
- Universell anwendbar für Weiß- und Roséweine
- Besonders geeignet für die Simultanbeimpfung, wenn die Mostparameter geeignet sind
- Niedrige Diacetylbildung
- ≥ pH Wert 3,0
- Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%
- Gärtemperatur ≥ 14 °C bei der Simultanbeimpfung
- Keine Bildung von Histamin (biogenes Amin)
- Beugt spontanem, fehlerhaftem Biologsichen Säureabbau (BSA) sicher vor
- Erzeugt harmonische, biologisch stabile Weiß- und Roséweine

Anwendung und Dosage

VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien liegten in Beuteln für 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 CH11 Milchsäurebakterien eignen sich besonders zur Simultanbeimpfung sowie zur Beimpfung unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung. Das Trockenprodukt wird direkt in den Wein eingestreut. Es muss ohne Sauerstoffeintrag eingerührt werden. Das Gebinde sollte während des BSAs möglichst spundvoll gehalten werden.

Produkteigenschaften

VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus gefriergetrockneten *Oenococcus oeni*-Zellen. VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien wurde aus einem deutschen Rieslingmost nach allen relevanten oenologischen Kriterien (organoleptische Reinheit der Weine, hohe Toleranz gegenüber Alkohol, niedrigen Temperaturen 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 eignen sich VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien besonders für die Simultanbeimpfung und erfüllen durch ihre unvergleichliche Wirtschaftlichkeit die Anforderungen der kellertechnischen Praxis in jeder Hinsicht.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA CH11 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. 30 mg/l bei pH-Wert ~ 3,0). Die Weine sollten daher vor dem Einsatz von VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien auf SO_2 untersucht werden. Der Alkoholgehalt darf nicht über 15 Vol.-%, der pH-Wert nicht unter 3,0 liegen.

Bei der Auswahl der Reinzuchthefe sollte für einen geplanten Säureabbau (besonders der Simultanbeimpfung) mitberücksichtigt werden, dass eine Hefe mit einer geringen Neigung zur Bildung von SO_2 sowie geringem Nährstoffverbrauch ausgewählt wird.

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 2 – 3 Tage nach der Beimpfung mit VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien ein und ist, abhängig von den äußeren Bedingungen, nach ca. 1 – 2 Wochen abgeschlossen.

Da VINIFLORA CH11 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 CH11 Milchsäurebakterien noch vor dem 1. Abstich und die Jungweinschwefelung nicht vor dem Erreichen des angestrebten Diacetylwerts 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 CH11 Milchsäurebakterien werden gas- und wasserdicht verpackt in Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantieret Eaton die volle Aktivität für mindestens 36 Monate. Bei +20 °C bleibt die Aktivität für mindestens 6 Monate erhalten. Bis zur Anwendung sollten VINIFLORA CH11 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

25 hl Wein: Packung (Aluminium Verbundfolie)
Artikelnummer 93.453.905

Geprüfte Qualität

VINIFLORA CH11 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 3.6.4.17
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