Technisches Datenblatt

Biologischer Säureabbau
SIHALACT® Mouthfeel

Oenococcus oeni

SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien sind ein Milchsäurebakterienstamm (*Oenococcus oeni*) selektioniert aus einem deutschen Wein für die Rotweinbereitung. Als Direktbeimpfungskultur garantiert SIHALACT Mouthfeel einen schnellen und sicheren Biologischen Säureabbau (BSA). Die Besonderheiten des Milchsäurebakterienstammes sind die gute farbstabilisierende Wirkung sowie die Abpufferung von grünen und vegetativen Geschmacksaromen.

Die spezifischen Vorzüge von SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien:

- Für die Rotweinbereitung
- Moderate Diacetylbildung
- Beimpfungsparameter: pH-Wert ≥ 3,2
- Beimpfungsparameter: Temperatur ≥ 18 °C
- Beimpfungsparameter: freie SO_2 < 20 - 30 mg/l
- Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%
- Keine Bildung von biogenen Aminen
- Für die Simultanbeimpfung im Most-/Maische-Stadium bei pH < 3,5 geeignet

Anwendung und Dosage

Die empfohlene Dosage darf nicht unterschritten werden. Durch eine geringere Dosage wird die Inokkulationszellzahl extrem reduziert und somit können spontane Milchsäurebakterien wesentlich schlechter inhibiert werden.

SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien können für die Simultanbeimpfung (< pH 3,5) sowie nach Abschluss der alkoholischen Gärung (< 10 g/l Restzucker) direkt in den Wein eingestreut werden. Ein intensiver Kontakt mit Sauerstoff durch starkes Rühren oder Umpumpen sollte vermieden werden. Dies begründet auch, dass während des BSA das Gebinde spundvoll gehalten werden muss.

Direktbeimpfung
Packungsinhalt für 25 hl oder 250 hl in 500 ml Most oder Wein leicht umrühren und anschließend in den Tank geben. Eine weitere Möglichkeit ist den Packungsinhalt direkt zum Spundloch des Tanks einzustreuen.

Produkteigenschaften

Das Produkt SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien enthält gefriergetrocknete *Oenococcus oeni*-Zellen.

Die Selektionskriterien für die Entwicklung von SIHALACT Mouthfeel waren neben dem gezielten BSA, eine hohe farbstabilisierende Wirkung bei Rotweinen (s. Abb.1).

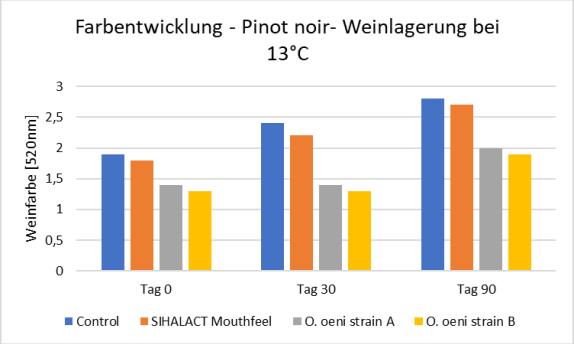


Abb.1: Entwicklung der Farbe E 520 nm nach 30 Tagen und 90 Tagen.

Die Abpufferung von grünen und vegetativen Aromen lassen Rotweine gehaltvoller wirken und überzeugen mit einem ausgewogenen Aromenspiel.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung sollte nach Erhalt bei -18 °C (im Gefrierschrank), bis zum Verbrauch, aufbewahrt werden. Um Schädigungen durch Luftsauerstoff zu vermeiden, darf die Verpackungen erst kurz vor dem Einsatz geöffnet werden.

Die optimale Weintemperatur zur Beimpfung liegt zwischen 18 - 25 °C. Die Weintemperatur sollte 18 °C nicht unterschreiten. Der pH-Wert sollte ≥ 3,2 betragen. Bei niedrigeren pH-Werten ist eine Mostentsäuerung empfehlenswert. Die zu beimpfenden Weine sollten eine maximale Alkoholkonzentration von 15 Vol.-% aufweisen, um einen optimalen BSA mit SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien zu erreichen.

Gewöhnlich setzt der BSA 1 - 2 Tage nach der Beimpfung mit SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien ein und ist, je nach Weinparametern, nach ca. 1 - 2 Wochen abgeschlossen.

Powering Business Worldwide

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

SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien werden gas- und wasserdicht verpackt in Verbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantiert Eaton die volle Aktivität für mindestens 36 Monaten.

Eine Temperaturanpassung an den Wein ist nicht erforderlich.

Lieferformen

SIHLACT Mouthfeel ist für

25 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie) - Artikelnummer 93.465.905

250 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie) - Artikelnummer 93.465.910

Geprüfte Qualität

SIHALACT Mouthfeel Milchsäurebakterien wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

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 3.6.4.15.2
03-2025

© 2025 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