

Biologické odbourávání kyseliny VINIFLORA® EXPERT

Oenococcus Oeni

Mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT je nový, vysoce aktivní preparát z druhu *Oenococcus oeni* určený k biologickému odbourávání kyseliny při výrobě vína. Jedinečný technologický standard umožňuje rychlé a spolehlivé zahájení biologického odbourávání kyseliny (BOK) přímým zaočkováním, a proto poskytuje ideální předpoklady pro úplné a bezpečné řízení BOK. Selektce mléčných bakterií VINIFLORA EXPERT proběhla za enologických podmínek při nízké hodnotě pH a za nízkých teplot. Proto byla vyvíjena robustní kultura *Oenococcus Oeni*.

Specifické výhody mléčných bakterií VINIFLORA EXPERT:

- nejvyšší vitalita a rozvoj aktivity ve víně, proto je lze používat jako sušený produkt (bez reaktivace)
- optimální na bílé, červené a rosé víno
- spolehlivě zabrání spontánnímu, chybnému odbourávání kyseliny
- $\text{pH} \geq 3,2$
- tolerance vůči alkoholu do 15 % obj.
- teplota $\geq 16^\circ\text{C}$ při očkování současně s kvašením
- žádná tvorba histaminu (biogenního aminu)
- vytváří harmonická, biologicky stabilní vína

Použití a dávkování

Mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT dodáváme v balení na 250 hl. Doporučené dávkování se nesmí překračovat. Menší dávka zvyhodňuje bakteriální spontánní flóru a ohrožuje odbourávání kyseliny jablečné.

Mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT se jako sušený produkt nasypou přímo do vína bezprostředně po ukončení alkoholického kvašení. Produkt je nutno zamíchat bez zanášení kyslíku nebo rozmíchat anaerobním čerpáním.

Nádobu udržujte během BOK pokud možno plnou po okraj zátkovnice.

Mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT byly selektovány z velkého počtu kmenů mléčných bakterií dle enologických kritérií (organoleptická čistota vína, malá hodnota pH, nízká teplota, bez tvorby nežádoucích produktů látkové výměny). Zvláštní význam měla dále schopnost jako sušený produkt rychle rozvíjet látkovou výměnu přímo po zaočkování. Těmito vynikajícími vlastnostmi mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT splňují v každém ohledu požadavky praxe sklepní techniky.

Důležité pokyny

Obal mléčných bakterií VINIFLORA EXPERT se smí otevřít až přímo před použitím. V otevřeném stavu produkt nelze skladovat. Vzdušný kyslík a vlhkost ho rychle inaktivují. Proto v případě malých nádob v žádném případě obsah balení nerozdělte.

Ideální pracovní teplota činí $16 - 25^\circ\text{C}$. Mladé víno by mělo k zaočkování být nesířené (volný SO_2 max. 20 mg/l, celkový SO_2 maximálně 30 mg/l). Před použitím mléčných bakterií VINIFLORA EXPERT je třeba zjistit obsah SO_2 ve víně. Obsah alkoholu nesmí být vyšší než 15 % obj., hodnota pH nemá být pod 3,2.

Zejména je důležité, aby výše uvedené faktory působily společně, tedy synergicky. Dosáhlo-li víno téměř hranici jednoho nebo více faktorů, může se zahájení BOK opozdit nebo dokonce být nemožné. Na druhé straně může kultura tolerovat i extrémnější hodnotu některé brzdící látky, když je stav vína jinak pro BOK výhodný.

BOK začíná obvykle 2 – 3 dny po zaočkování mléčnými bakteriemi VINIFLORA EXPERT a je dokončeno (v závislosti na vnějších podmínkách) asi po 1 – 4 týdnech.

Vlastnosti produktu

Mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT je vysoce čistý koncentrát z buněk *Oenococcus oeni* sušených zmrazováním.

Protože mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT odbourávají citrát přes diacetyl na nevnímatelné konečné produkty, lze je používat i k cílené harmonizaci. Toto odbourávání provádějí i živé kvasinky. Nepožadujete-li žádnou diacetylovou nótu, měli byste mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT přidat ještě před 1. stáčením a šíření mladého vína byste neměli provádět před dosažením žádoucí hodnoty diacetylu.

Bezpečnost

Při použití dle určení a při odborném zpracování nejsou známy žádné negativní účinky.

Další údaje o bezpečnosti najdete v bezpečnostním listu, který si kdykoliv můžete v aktuálním znění stáhnout z našich domovských stránek.

Skladování

Mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT se dodávají v plyno- a vodotěsné vícevrstvé hliníkové folii. Dlouhodobé skladování se musí provádět při teplotě minus 18 °C (hluboké chlazení). Za těchto podmínek společnost Eaton zaručuje plnou aktivitu po dobu nejméně 36 měsíců. Při +20 °C zůstává aktivita zachována nejméně 6 měsíců.

Až do použití uchovejte mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT za uvedených podmínek. Přizpůsobení se teplotě vína není nutné. Teplota > 30 °C poškozuje bakterie, a proto ji bezpodmínečně zabraňte!

Dodávaná balení

Na

250 hl vína: balení (vícevrstvá hliníková folie)
číslo zboží 93.461.910

Hlavní klíč celního sazebníku: 3002 90 50

Ověřená jakost

Mléčné bakterie VINIFLORA EXPERT se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká jakost výrobku.

Prísne kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

VINIFLORA® je zapsanou obchodní značkou společnosti Chr. Hansen A/S.

Severní Amerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Bez poplatku: 800 656-3344
(jen v rámci Severní Ameriky)
tel.: +1 732 212-4700

Čína

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

Evropa/Afrika/Blízký Východ

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
tel.: +49 2486 809-0

Singapur

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

Friedensstraße 41
68804 Altludersheim, Deutschland
tel.: +49 6205 2094-0

Brazílie

Av. Julia Gaioli, 474 – Bonsucesso
07251-500 – Guarulhos, Brasília
tel.: +55 11 2465-8822

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
tel.: +49 6704 204-0

Pro další informace nás zkontaktujte e-mailem na adrese filtration@eaton.com nebo online na eaton.com/filtration

© 2015 Eaton. Všechna práva vyhrazena.
Veškeré obchodní značky a ochranné známky jsou vlastnictvím příslušné společnosti.
...

DE
B 3.6.4.19
06-2016



Powering Business Worldwide