

Biologické odbourávání kyseliny VINIFLORA® CH35

13 B 3.6.4.71 - ISc
08/2015

(*Oenococcus oeni* DSM 12923)

VINIFLORA® CH35 je nový, vysoce aktivní přípravek z buněk *Oenococcus oeni* a slouží k biologickému odkyselení při výrobě vína bílého a rosé. Jedinečný technologický standard umožňuje biologické odbourávání kyseliny zahájit rychle a bezpečně a poskytuje proto ideální předpoklady pro úplnou a bezpečnou kontrolu odbourávání. Díky použití přípravku vzniknou zaoblenější, harmoničtější vína o nejvyšší stabilitě.

Specifické výhody VINIFLORA® CH35:

- ▶ nejvyšší vitalita a rozvíjení aktivity ve víně, proto ho lze používat přímo jako suchý produkt (bez reaktivace)
- ▶ aplikovatelný univerzálně pro všechna vína bílá a rosé
- ▶ bezpečně zabrání spontánnímu, nežádoucímu odbourávání kyseliny
- ▶ vzniknou více harmonická vína o nejvyšší biologické stabilitě

Použití a dávkování

VINIFLORA® CH35 je k dispozici v sáčcích na 10 hl nebo 25 hl vína. Doporučená dávka je minimální. Nižší dávka zvyhodňuje spontánní bakterie a ohrožuje odbourávání kyseliny jablečné.

Suchý VINIFLORA® CH35 se vsype bezprostředně před zahájením alkoholického kvašení přímo do vína. Je nutno ho zamíchat bez zanášení kyslíku.

Během biologického odbourávání kyseliny udržujte nádobu pokud možno plnou až po uzávěr.

Vlastnosti výrobku

VINIFLORA® CH35 je vysoce čistý koncentrát z buněk *Oenococcus oeni* (kmen DSM 12932) sušených vymrazováním. Počet buněk je specifikován na více než 500 miliard jednotek vytvářejících kolonii na jeden gram.

VINIFLORA® CH35 byl získán z moštu Chardonnay selekcí dle všech relevantních enologických kritérií (organoleptická čistota vína, vysoká tolerance vůči alkoholu, SO₂ a nízkým hodnotám pH, žádná tvorba nežádoucích produktů látkové výměny). Zvláštní význam měla dále schopnost, že jako suchý produkt dokáže přímo po naočkování rychle rozvíjet látkovou výměnu. Těmito vynikajícími vlastnostmi a svým nesrovnatelně hospodárným použitím splňuje VINIFLORA® CH35 požadavky sklepní praxe v každém ohledu.

Důležité upozornění

Balení VINIFLORA® CH35 smíte otevřít až bezprostředně před použitím. V otevřeném stavu výrobek nelze skladovat, rychle se totiž inaktivuje vzdušným kyslíkem a vlhkostí. Proto také v žádném případě nerozdělujte obsah balení k použití v případě menších nádob, protože v době pobytu na vzduchu se bakterie mohou zbytečně poškodit.

Ideální pracovní teplota činí 15 – 20 °C. Zpracované mladé víno by mělo být nesířené (volné SO₂ max. 20 mg/l, celkové SO₂ maximálně 45 mg/l). Proto zkontrolujte před použitím VINIFLORA® CH35, kolik SO₂ víno obsahuje. Obsah alkoholu nesmí být vyšší než 14 % obj., hodnota pH nemá být nižší než 3,0.

Velmi důležité je, aby uvedené faktory působily společně. Jestliže víno téměř dosáhlo dva nebo více z uvedených limitů, může se biologické odbourávání kyseliny zpomalit nebo může dokonce být znemožněno. Na druhé straně může kultura tolerovat i extrémnější hodnotu některé z brzdících látek, pokud je víno jinak pro biologické odbourávání kyseliny vhodné.

Biologické odbourávání kyseliny začíná obvykle 2 – 3 dny po očkování přípravkem VINIFLORA® CH35 a je dokončeno – podle vnějších podmínek – ca. po 1 – 2 týdnech.

Protože VINIFLORA® CH35 odbourává citrany přes diacetyl na nevnímátnelné konečné produkty, lze ho používat i k cílené harmonizaci vína. Toto odbourávání provádí i živé kvasinky. Nepřejete-li si žádnou diacetylovou nótu, přidejte VINIFLORA® CH35 ještě před 1. stáčením a sířením mladého vína provedte nejdříve po dosažení požadované hodnoty diacetylu.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci VINIFLORA® CH35 nejsou známy žádné negativní účinky. Protože VINIFLORA® CH35 lze snadno zamíchat, nepřináší aplikace žádná zdravotní rizika.

Skladování

VINIFLORA® CH35 se balí plyno- a vodotěsně do vícevrstvé hliníkové folie. Dlouhodobé skladování je nutno provádět při –18 °C (hluboké chlazení). Za těchto podmínek zaručujeme plnou aktivitu po dobu nejméně 24 měsíců. Při + 20 °C aktivita zůstává zachována nejméně 6 měsíců. Až do použití by se VINIFLORA® CH35 měl uchovat za uvedených podmínek. Přizpůsobení teplotě vína není nutné. Teplota nad 30 °C poškozuje bakterie a proto je nutno se ji bezpodmínečně vyvarovat!

Druhy balení

Na

10 hl vína: karton (4 sáčky z vícevrstvé hliníkové folie)
- číslo výrobku 93.446.901

25 hl vína: balení (vícevrstvá hliníková folie)
- číslo výrobku 93.446.905

Číslo celního sazebníku: 3002 90 50

Ověřovaná jakost

VINIFLORA® CH35 vyhovuje všem příslušným zákonným předpisům pro výrobu vína a během procesu výroby se pravidelně kontroluje jeho stále vysoká jakost. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen s uvedením pramene