

Biologické odbourávání kyseliny VINIFLORA® CiNe

B 3.6.4.7.4 · ISc
03/2016

(Oenococcus oeni)

VINIFLORA® CiNe je hluboce zmrazená koncentrovaná kultura bakterií mléčného kvašení k biologickému odbourávání kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou bez tvorby diacetylu. Tato nová kultura *Oenococcus oeni* neodbourává v hroznovém moštu a ve víně přirozeně se vyskytující kyselinu citrónovou na diacetyl, kyselinu octovou nebo 2,3-butanediol. Víno bude více harmonické, jemnější a odrůdově typické bez senzorického překrytí diacetylovou vůní.

Specifické výhody VINIFLORA® CiNe jsou:

- ▶ žádná tvorba diacetylu ani kyseliny octové z odbourání kyseliny citrónové
- ▶ víno o čistých, odrůdově typických tónech
- ▶ řízené rychlé odbourávání kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou

Použití a dávkování

VINIFLORA® CiNe se dodává v sáčcích k naočkování 25 hl vína. Obsah balení odpovídá tedy očkovacímu množství na 2.500 litrů vína. Tato dávka se nesmí snížit ani jinak změnit.

VINIFLORA® CiNe přidejte po dokončení alkoholického kvašení (koncentrace zbytkového cukru < 10 g/l). VINIFLORA® CiNe je kultura pro přímé očkování, obsah balení lze tedy přímo přidat do tanku nebo nádoby. Tank nebo nádobu udržujte během BOK plnou až po uzavěr, aby se tam nedostal žádný kyslík.

Vlastnosti výrobku

VINIFLORA® CiNe je vysoce čistý koncentrát z buněk *Oenococcus oeni*. Je to nová selekce kmene *Oenococcus oeni* na výrobu vína, která nemůže vytvářet žádný diacetyl. VINIFLORA® CiNe cíleně NEPŘEMĚNÍ žádnou kyselinu citrónovou, takže se nemůže vytvářet žádný diacetyl, a proto ani další produkty látkové výměny. Tvorba tékavé kyseliny je během biologického odbourávání kyseliny snížena.

Dále kmen bakterií mléčného kvašení nevytváří žádné aminy z aminokyselin histidin, tyrosin, ornithin, lysin nebo fnylalanin.

Důležité pokyny

Balení VINIFLORA® CiNe smíte otevřít až bezprostředně před použitím. V otevřeném stavu dochází během několika málo minut k poškození buněk. Ideální teplota očkování činí 17 - 22 °C. Mladé víno k odbourávání by mělo být nesířené nebo volný SO₂ smí činit max. 20 mg/l, celkový SO₂ max. 40 mg/l. Obsah alkoholu nesmí být větší než 14,5 % obj., hodnota pH nesmí být nižší než 3,2.

Velmi důležité je, že uvedené faktory působí synergeticky (stejným směrem). Dosáhlo-li víno téměř hranici dvou nebo více faktorů, může to zpomalit nebo dokonce znemožnit biologické odbourávání kyseliny. Na druhé straně dokáže kultura tolerovat i extrémnější hodnoty brzdicí látky, jestliže víno je jinak pro biologické odbourávání kyseliny vhodné.

Obvykle začíná biologické odbourávání kyseliny po 2 – 3 dnech; nezávisle na vnějších podmínkách je odbourávání kyseliny ukončeno cca po 1 – 2 týdnech.

Protože VINIFLORA® CiNe neodbourává kyselinu citrónovou, po dokončení biologického odbourávání kyseliny není znát žádná laktická nota způsobená diacylem.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborném zpracování VINIFLORA® CiNe nejsou známy žádné negativní účinky. Protože produkt lze snadno rozmíchat, neskrývá aplikace žádné zdravotní riziko.

Skladování

VINIFLORA® CiNe se balí plyno- a vodotěsně do vícevrstvé hliníkové folie. Dlouhodobé skladování je nutno provádět při -18 °C (v mrazničce). Za těchto podmínek lze produkt skladovat po dobu 36 měsíců beze ztráty aktivity. Až do použití uchovávejte VINIFLORA® CiNe v uvedených podmínkách. Přizpůsobení na teplotu vína není nutné.

Teplota nad 30 °C poškozuje bakterie kyseliny mléčné a proto je bezpodmínečně nutno se jí vyvarovat!

Balení

Balení na 25 hl vína (vícevrstvá hliníková folie)
Číslo zboží 93.458.905

Číslo celního sazebníku: 3002 90 50

Ověřena kvalita

VINIFLORA® CiNe odpovídá všem příslušným zákonným předpisům k výrobě vína a během procesu výroby se pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.