

Biologické odbourávání kyseliny VINIFLORA® OENOS

13 B 3.6.4.1 · ISc
08/2015

(Oenococcus oeni DSM 7008)

VINIFLORA® OENOS je nový, vysoce aktivní přípravek z *Oenococcus oeni* určený k biologickému odbourávání kyseliny při výrobě vína. Jedinečný technologický standard umožňuje rychle a spolehlivě zahájit biologické odbourávání kyseliny přímým naočkováním a nabízí proto ideální předpoklady pro jeho úplnou a spolehlivou kontrolu. Aplikace přípravku poskytuje zaoblenější, harmoničtější vína o nejvyšší stabilitě; nekalkulovatelná rizika spontánního odbourávání kyseliny se spolehlivě vylučují.

Specifické výhody VINIFLORA® OENOS:

- ▶ nejvyšší vitalita a rozvoj aktivity ve víně, proto ho lze používat přímo jako sušený výrobek (bez reaktivace).
- ▶ univerzální použití pro červené a bílé odrůdy
- ▶ spolehlivě zabrání spontánnímu, chybnému odbourávání kyseliny.
- ▶ přináší harmoničtější vína o nejvyšší biologické stabilitě.

Použití a dávkování

VINIFLORA® OENOS se dodává v sáčcích na 25 hl nebo 250 hl vína. Použité množství nesmí být menší než doporučená dávka. Menší dávka zvýhodňuje bakteriální spontánní floru a ohrožuje odbourávání kyseliny jablečné.

VINIFLORA® OENOS se vsype jako sušený výrobek přímo do vína bezprostředně po dokončení alkoholického kvašení. Je třeba zamíchat bez vnášení kyslíku nebo dát do pohybu anaerobním přečerpáním.

Nádoba by měla během biologického odbourávání kyseliny zůstat pokud možno plná až po uzavěr.

Vlastnosti výrobku

VINIFLORA® OENOS je vysoce čistý koncentrát z buněk *Oenococcus oeni* (kmen DSM 7008) sušených vymrazováním. Počet buněk je specifikován na více než 500 miliard kolonií vytvářejících jednotek na gram.

VINIFLORA® OENOS byl selektován z více než 850 kmenů bakterií kyseliny mléčné podle všech relevantních enologických kritérií (organoleptická čistota vín, vysoká tolerance vůči alkoholu, SO₂ a nízké hodnotě pH, bez tvorby nežádoucích produktů látkové výměny).

Zvláštní význam měla také schopnost rozvíjet jako sušený výrobek látkovou výměnu brzo po naočkování. Těmito vynikajícími vlastnostmi a svou nesrovnatelnou úsporností při použití splňuje VINIFLORA® OENOS požadavky vinařské sklepní praxe z každého hlediska.

Důležité pokyny

Balení VINIFLORA® OENOS smíte otevřít až bezprostředně před použitím. V otevřeném stavu výrobek nelze skladovat, vzdušný kyslík a vlhkost ho rychle inaktivují. Proto také v žádném případě nedělte obsah balení k použití v několika malých nádobách, protože pobytem na vzduchu se buňky bakterií mohou zbytečně poškodit.

Ideální pracovní teplota činí 17 – 25 °C. Mladé víno k odbourávání by mělo být nesířené (volné SO₂ max. 10 mg/l, celkové SO₂ maximálně 30 mg/l). Zjistěte proto před použitím VINIFLORA® OENOS, kolik SO₂ je ve víně. Obsah alkoholu nesmí být vyšší než 14 % obj., hodnota pH nesmí být pod 3,1.

Obzvláště důležité je, že uvedené faktory se vzájemně zesilují, působí tedy synergeticky. Dosáhlo-li víno téměř hranici dvou nebo více faktorů, může to biologické odbourávání kyseliny zpomalit nebo dokonce znemožnit. Na druhé straně může kultura tolerovat i extrémní hodnotu některé brzdící látky, pokud je víno jinak výhodné pro biologické odbourávání kyseliny.

Obvykle začíná biologické odbourávání kyseliny 2 – 3 dny po naočkování přípravkem VINIFLORA® OENOS a dokončí se – podle vnějších podmínek – asi po 1-4 týdnech.

Protože VINIFLORA® OENOS odbourává citrát přes diacetyl na nepoznatelné konečné produkty, lze přípravek používat i k cílené harmonizaci. Toto odbourávání probíhá i živými kvasinkami. Nemá-li být docílena diacetylová nota, přidejte VINIFLORA® OENOS ještě před 1. stáčením a proveďte síření mladého vína až po dosažení požadované hodnoty diacetylu.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci VINIFLORA® OENOS nejsou známy žádné negativní účinky. Protože VINIFLORA® OENOS lze snadno zamíchat, nepřináší jeho použití žádné zdravotní riziko.

Skladování

VINIFLORA® OENOS se dodává v balení z plyno- a vodotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Dlouhodobé skladování musí probíhat při -18 °C (hluboké chlazení). Za těchto podmínek zaručujeme plnou aktivitu po nejméně 24 měsíců. Při +20 °C zůstává aktivita zachována nejméně po dobu 6 měsíců. VINIFLORA® OENOS uchovejte za uvedených podmínek až do doby použití. Přizpůsobení teplotě vína není nutné. Teploty > 30 °C poškozují bakterie, a proto se jim bezpodmínečně vyvarujte!

Druhy balení

Na

10 hl vína: karton
(4 sáčky z vícevrstvé hliníkové folie)
- číslo zboží 93.410.901

25 hl vína: balení (vícevrstvá hliníková folie)
- číslo zboží 93.410.905

250 hl vína: balení (vícevrstvá hliníková folie)
- číslo zboží 93.410.910

Číslo celního sazebníku: 3002 90 50

Ověřovaná jakost

VINIFLORA® OENOS odpovídá všem příslušným zákonným předpisům o výrobě vína a jeho rovnoměrně vysoká jakost se kontroluje pravidelně během výrobního procesu. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.



Reg. No. 000480 QM

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