

Biologická degradace kyselin VINIFLORA® SuperNoVA™

Lactobacillus plantarum und Oenococcus oeni

VINIFLORA SuperNoVA je inovativní směs dvou kmenů bakterií mléčného kvašení *Lactobacillus plantarum* a *Oenococcus oeni* a používá se jako lyofilizovaná, vysoce účinná přímá inokulační kultura pro biologickou degradaci kyselin (BSA) ve víně.

Nové a jedinečné složení zajišťuje plně propustný BSA bez zvýšení obsahu těkavých kyselin. Vína naočkovaná bakteriemi mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA je kulatá, harmonická a stabilní.

Konkrétní výhody

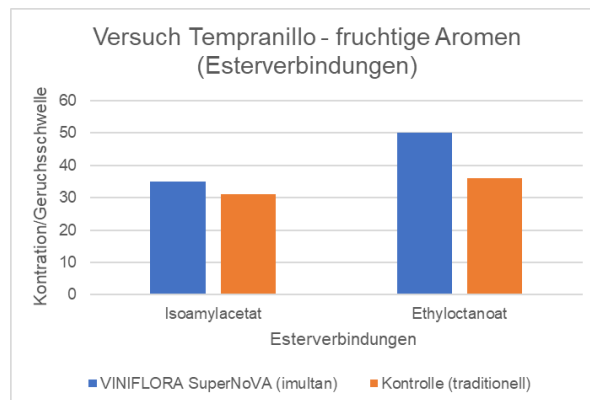
Bakterie mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA je:

- Kultura přímé vakcinace pro rychlý začátek BSA
- Výroba svěžích a ovocných vín
- Malá tvorba těkavých kyselin
- Nízká tvorba acetaldehydu
- Vhodné pro bílá, růžová i červená vína

Aplikace a dávkování

Bakterie mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA je dodávána v baleních po 25 hl inokulaci vína. Doporučené dávkování by se nemělo podceňovat ani měnit. Nižší dávkování podporuje spontánní flóru bakterií a ohrožuje odbourávání kyseliny jablečné.

Bakterie mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA se nasype přímo do vína jako suchý produkt ihned po dokončení alkoholového kvašení. Produkt musí být míchán bez přívodu kyslíku. Kontejner by měl být během BSA udržován co nejplnější.



Obr. 1: Studie Institut Science of Vine and Wine (ICVV), Logroño, La Rioja, Španělsko

Výrobek

VINIFLORA SuperNoVA Lactic Acid Bacteria je vysoce čistá směs dvou lyofilizovaných kmenů bakterií mléčného kvašení. Skládá se z vyššího podílu buněk *Lactobacillus plantarum* a nízkého podílu buněk *Oenococcus oeni*.

Lactobacillus plantarum jako homofermentativní kmen bakterií mléčného kvašení má vysokou enzymatickou aktivitu a netvoří těkavou kyselinu. *Oenococcus oeni* jako citrát-negativní kmen je velmi ovocně orientovaný, protože netvoří diacetyl. Kromě toho má tento kmen bakterií mléčného kvašení vysokou jablečno-mléčnou aktivitu.

Směs obou podporuje organoleptickou čistotu vín, poskytuje vysokou toleranci k alkoholu, SO₂ a nízkým hodnotám pH a netvoří nežádoucí metabolity, jako jsou např. Acetaldehyd.

Důležitá upozornění

Obal bakterií mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA se smí otevírat pouze bezprostředně před použitím. Po otevření nelze výrobek skladovat. Je rychle inaktivován kyslíkem a vlhkostí ve vzduchu. Obsah balení by proto neměl být za žádných okolností rozdělen pro použití s menšími kontejnerovými jednotkami, protože doba setrvání ve vzduchu může způsobit zbytečné poškození bakteriálních buněk.

Ideální teplotní rozmezí pro očkování je mezi 18 a 25 °C. Mošty nebo mladá vína, která mají být degradována, by měla být zkontrolována na obsah SO₂ a neměla by obsahovat více než 30 mg/l celkového SO₂. Obsah alkoholu by neměl překročit 14,5 % objemových a hodnota pH by neměla být nižší než 3,2.

Všechny výše uvedené faktory se vzájemně ovlivňují a mohou se navzájem ovlivňovat. Pokud víno téměř dosáhlo limitů alespoň dvou faktorů, může se BSA zpozdít nebo dokonce znemožnit. Na druhou stranu směs bakterií mléčného kvašení může tolerovat i extrémnější hladiny faktorů, pokud je víno jinak příznivé pro BSA.

BSA obvykle vkládá bakterie mléčného kvašení 2 – 3 dny po vakcinaci přípravkem VINIFLORA SuperNoVA a v závislosti na vnějších podmínkách je dokončena přibližně po 1 – 2 týdnech.

Bezpečnost

Při správném použití a správném zpracování nejsou známy žádné nežádoucí účinky.

Další informace o bezpečnosti naleznete v bezpečnostním listu, který si můžete kdykoli stáhnout z naší domovské stránky.

Skladování

Bakterie mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA je balena ve vodotěsné hliníkové kompozitní fólii. Dlouhodobé skladování musí být prováděno při teplotě -18 °C (zmrazení). Za těchto podmínek může být produkt uchováván po dobu 36 měsíců bez ztráty aktivity. Při teplotě 20 °C se aktivita udržuje po dobu nejméně 6 měsíců.

Bakterie mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA by měla být až do aplikace skladována za uvedených podmínek. Není nutné upravovat teplotu podle vína.

Teploty > 30 °C bakterie poškozují, a proto je třeba se jim za každou cenu vyhnout!

Dostupnost

Bakterie mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA má číslo výrobku 93.469.905.

Jedno balení (hliníková kompozitní fólie) se použije na 25 hl inokulace vína.

Testovaná kvalita

Bakterie mléčného kvašení VINIFLORA SuperNoVA je během výrobního procesu pravidelně testována na trvale vysokou kvalitu produktu.

Přísné kontroly se provádějí také bezprostředně před a během finálního balení.

VINIFLORA® je registrovaná ochranná známka společnosti Chr. Hansen A/S, která je součástí skupiny Novonesis Group.

Severní Amerika

18684 Lake Drive East
Chanhassen, MN 55317
Bezplatná linka: +1 800-656-3344 (pouze v Severní Americe)

Telefon: +1 732-212-4700

Velká Čína

č. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Šanghaj, Čína

Telefon: +86 21 2899-3687

Evropa/Afrika/Blízký

východ Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Německo
Telefon: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlufheim, Německo
Telefon: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Německo
Telefon: +49 6704 204-0

Asiejsko-pacifický region

100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523

Telefon: +65 6825-1620

Pro více informací nás kontaktujte e-mailem na filtration@eaton.com nebo online na www.eaton.com/filtration

© 2024 Eaton. Všechna práva vyhrazena. Všechny ochranné známky a registrované ochranné známky jsou majetkem příslušných společností. Veškeré informace a doporučení obsažené v tomto prospektu týkající se použití zde popsáných produktů jsou založeny na testech, které jsou považovány za spolehlivé. Je však odpovědností uživatele, aby určil vhodnost těchto produktů pro svou vlastní aplikaci. Vzhledem k tomu, že konkrétní použití třetími stranami je mimo naši kontrolu, společnost Eaton neposkytuje žádné záruky, výslovně ani předpokládané, pokud jde o účinky takového použití nebo výsledky, které z něj mohou být získány. Společnost Eaton nepřebírá žádnou odpovědnost v souvislosti s používáním těchto produktů třetími stranami. Informace obsažené v tomto dokumentu nelze považovat za absolutně úplné, protože další informace mohou být nezbytné nebo žádoucí v případě zvláštních nebo výjimečných okolností nebo kvůli platným zákonům nebo úředních předpisů.

DE
B
3.6.4.7.5
05-2024



Powering Business Worldwide