

Biologické odbúravanie kyseliny VINIFLORA® EXPERT

Oenococcus Oeni

Mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT je nový, vysoko aktívny preparát z druhu *Oenococcus oeni* určený k biologickému odbúravaniu kyseliny pri výrobe vína. Jedinečný technologický štandard umožňuje rýchle a spoľahlivé zahájenie biologického odbúrania kyseliny (BOK) priamym zaočkovaním, a preto poskytuje ideálne predpoklady pre úplné a bezpečné riadenie BOK. Selekcia mliečnych baktérií VINIFLORA EXPERT prebehla za enologických podmienok pri nízkej hodnote pH a za nízkych teplôt. Preto bola vyvíjaná robustná kultúra *Oenococcus Oeni*.

Špecifické výhody mliečnych baktérií VINIFLORA EXPERT:

- najvyššia vitalita a rozvoj aktivity vo víne, preto ich možno používať ako sušený produkt (bez reaktivácie)
- optimálne na biele, červené a rosé víno
- spoľahlivo zabráni spontánnemu, chybnému odbúravaniu kyseliny
- $\text{pH} \geq 3,2$
- tolerancia voči alkoholu do 15 % obj.
- teplota $\geq 16^\circ\text{C}$ pri očkovaní súčasne s kvasením
- žiadna tvorba histamínu (biogénneho amínu)
- vytvára harmonické, biologicky stabilné vína

Použitie a dávkovanie

Mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT dodávame v balení na 250 hl. Doporučené dávkovanie sa nesmie prekračovať. Menšia dávka zvyhodňuje bakteriálnu spontánnu flóru a ohrozuje odbúravanie kyseliny jablčnej.

Mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT sa ako sušený produkt nasypú priamo do vína bezprostredne po ukončení alkoholického kvasenia. Produkt je nutné zamiešať bez vnášania kyslíka alebo rozmiešať anaeróbnym čerpaním.

Nádobu udržiajte počas BOK pokiaľ možno plnú po okraj zátkovnice.

Mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT boli selektované z veľkého počtu kmeňov mliečnych baktérií podľa enologických kritérií (organoleptická čistota vína, malá hodnota pH, nízka teplota, bez tvorby nežiaducich produktov látkovej výmeny). Zvláštny význam mala ďalej schopnosť ako sušený produkt rýchlo rozvíjať látkovú výmenu priamo po zaočkovaní. Týmto vynikajúcimi vlastnosťami mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT spĺňajú v každom ohľade požiadavky praxe pivničnej techniky.

Dôležité pokyny

Obal mliečnych baktérií VINIFLORA EXPERT sa smie otvoriť až priamo pred použitím. V otvorenom stave produkt nemožno skladovať. Vzdušný kyslík a vlhkosť ho rýchlo inaktivujú. Preto v prípade malých nádob v žiadnom prípade obsah balenia nerozdeľujte.

Ideálna pracovná teplota činí $16 - 25^\circ\text{C}$. Mladé víno by malo byť k zaočkovaní nesírené (voľný SO_2 max. 20 mg/l, celkový SO_2 maximálne 30 mg/l). Pred použitím mliečnych baktérií VINIFLORA EXPERT je treba zistiť obsah SO_2 vo víne. Obsah alkoholu nesmie byť vyšší ako 15 % obj., hodnota pH nemá byť pod 3,2.

Je dôležité, aby vyššie uvedené faktory pôsobili spoločne, teda synergicky. Ak dosiahlo víno takmer hranicu jedného alebo viac faktorov, môže sa zahájenie BOK oneskoriť alebo sa stať nemožným. Na druhej strane, môže kultúra tolerovať i extrémnejšiu hodnotu niektorej brzdiacej látky, keď je stav vína inak pre BOK výhodný.

BOK začína obvykle 2 – 3 dni po zaočkovaní mliečnymi baktériami VINIFLORA EXPERT a je dokončené (v závislosti na vonkajších podmienkach) asi po 1 – 4 týždňoch.

Vlastnosti produktu

Mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT sú vysoko čistý koncentrát z buniek *Oenococcus oeni* sušených zmrazovaním.

Pretože mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT odbúrajú citrát cez diacetyl na nevnímateľné konečné produkty, možno ich používať i k cieľenej harmonizácii. Toto odbúravanie vykonávajú i živé kvasinky. Ak nepožadujete žiadnu diacetylovú nótu, mali by ste mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT pridať ešte pred 1. stáčaním a šírenie mladého vína by ste nemali vykonávať pred dosiahnutím žiaducej hodnoty diacetylu.

Bezpečnosť

Pri použití podľa určenia a pri odbornom spracovaní nie sú známe žiadne negatívne účinky.

Ďalšie údaje o bezpečnosti nájdete v bezpečnostnom liste, ktorý si kedykoľvek môžete v aktuálnom znení stiahnuť z našich domovských stránok.

Skladovanie

Mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT sa dodávajú v plynno-vodotesnej viacvrstvovej hliníkovej fólii. Dlhodobé skladovanie sa musí vykonávať pri teplote mínus 18 °C (hlboké chladenie). Za týchto podmienok spoločnosť Eaton zaručuje plnú aktivitu po dobu najmenej 36 mesiacov. Pri +20 °C zostáva aktivita zachovaná najmenej 6 mesiacov.

Až do použitia uchovajte mliečne baktérie VINIFLORA EXPERT za uvedených podmienok. Prispôsobenie sa teplote vína nieje nutné. Teplota > 30 °C poškodzuje baktérie, a preto jej bezpodmienečne zabráňte!

Dodávaná balení

Na

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

Hlavní klíč celního sazebníku: 3002 90 50

Ověřovaná 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.

Severná 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

Európa/Afrika/Blízky Východ
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
tel.: +49 2486 809-0

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

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

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

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

Pre ďalšie informácie nás kontaktujte e-mailom na adrese filtration@eaton.com alebo online na eaton.com/filtration

© 2015 Eaton. Všetky práva vyhradené. Všetky obchodné značky a ochranné známky sú vlastníctvom príslušnej spoločnosti.

DE
B 2.4.10
06-2016



Powering Business Worldwide