

Biologischer Säureabbau VINIFLORA® Freasy™ CH11

Oenococcus Oeni

VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien sind ein aus einem deutschen Rieslingmost selektioniertes *Oenococcus Oeni*-Präparat zur biologischen Entsäuerung bei der Weiß- und Roséweinabereitung. Die innovative Technologie zur Herstellung gefrorener Milchsäurebakterien ermöglicht die Direktbeimpfung mit tiefgefrorenen Pellets. Der Vorteil ist, dass der Biologische Säureabbau (BSA) schneller beginnt und sicherer verläuft als mit gefriergetrockneten Milchsäurebakterien. Die Direktbeimpfungskultur VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien ist besonders für die simultane Beimpfung im Moststadium mit niedrigem pH-Wert und niedrigen Gärtemperaturen (~ 14 °C) geeignet. Die hohe malolaktische Aktivität der VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien sorgt bei der simultanen Beimpfung für einen außergewöhnlich raschen und vollständigen Säureabbau.

Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien:

- Maximale Zellaktivität durch Kühltransport und Verzicht auf Gefriertrocknung
- Direkter Start des BSA
- Universell anwendbar in Weiß- und Roséweinen
- Besonders geeignet für die Simultanbeimpfung, wenn die Mostparameter passend sind
- Niedrige Diacetylbildung
- \geq pH Wert 3,0
- Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%
- Gärtemperatur \geq 14 °C bei der Simultanbeimpfung
- Keine Histaminbildung (biogenes Amin)
- Beugt spontanem, fehlerhaftem BSA sicher vor
- Erzeugt harmonische, biologisch stabile Weiß- und Roséweine

Anwendung und Dosage

VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien sind in Packungen für 50 hl Weinbeimpfungsmenge erhältlich. Eine Verpackungseinheit entspricht somit einer Beimpfungsmenge für 5.000 l Wein. Sie sollte nicht unterschritten oder verändert werden. Eine geringere Dosage begünstigt die bakterielle Spontanflora und gefährdet den Abbau der Äpfelsäure.

VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien eignen sich zur simultanen Beimpfung sowie zur post-fermentativen Beimpfung unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung. Die gefrorenen Pellets werden direkt in den Most/Wein eingestreut und ohne Sauerstoffeintrag eingerührt. Das Gebinde sollte während des BSA möglichst spundvoll gehalten werden.

Produkteigenschaften

VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus gefrorenen *Oenococcus Oeni*-Zellen. Sie wurden aus einem deutschen Rieslingmost nach allen relevanten oenologischen Kriterien (organoleptische Reinheit der Weine, hohe Toleranz gegenüber Alkohol, niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten, keine Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte) selektioniert.

Besondere Bedeutung hatte die Fähigkeit, als gefrorene Pellets direkt nach der Beimpfung den Stoffwechsel schnell entfalten zu können. Mit dieser herausragenden Eigenschaft eignen sich VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien besonders für die Simultanbeimpfung und erfüllen durch ihre unvergleichliche Wirtschaftlichkeit die Anforderungen der keller-technischen Praxis in jeder Hinsicht.

Der Hauptunterschied zu VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien liegt in der Produktion. VINIFLORA CH11 Milchsäurebakterien sind gefriergetrocknet und werden deshalb zusätzlich lyophilisiert. Bei der Produktion der gefrorenen VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien wird keine Gefriertrocknung (Lyophilisierung) durchgeführt.

Dies hat eine deutlich höhere Zellaktivität und eine Verkürzung der Adaptionsphase (lag-Phase) zur Folge. VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien liegen als kleine Pellets vor, die bei Temperaturen von -45 °C (Einkaufsstätte) gelagert werden müssen und, wenn nicht direkt angewendet, bei -18 °C (Weingut/Kellerei) aufbewahrt werden sollen.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien darf erst unmittelbar vor dem Einsatz geöffnet werden. Im geöffneten Zustand erfolgt innerhalb von Minuten eine Schädigung der Zellen durch den Luftsauerstoff und Feuchtigkeit. Daher sollte der Packungsinhalt zur Anwendung bei kleineren Gebindeeinheiten auf keinen Fall aufgeteilt werden.

Die ideale Most/Wein-Beimpfungstemperatur beträgt 15 – 20 °C. Die betroffenen Moste/Jungweine sollten ungeschwefelt vorliegen (freie SO₂ max. 20 mg/l, Gesamt-SO₂ max. 30 mg/l bei pH-Wert ~ 3,0). Der Alkoholgehalt darf nicht über 15 Vol.-%, der pH-Wert nicht unter 3,0 liegen.

Bei der Auswahl der Reinzuchtheefe sollte für einen geplanten Säureabbau (besonders bei der Simultanbeimpfung) mitberücksichtigt werden, dass eine Hefe mit einer geringen Neigung zur Bildung von SO₂ sowie geringem Nährstoffverbrauch ausgewählt wird.

Besonders wichtig ist, dass die genannten Faktoren in Synergie wirken. Wenn der Wein beinahe die Grenzen von zwei oder mehreren Faktoren erreicht hat, kann der BSA verzögert werden oder sogar unmöglich sein. Andererseits kann die Kultur auch extreme Werte eines Hemmstoffs tolerieren, wenn der Wein sonst günstig für den BSA ist.

Gewöhnlich setzt der BSA 2 – 3 Tage nach der Beimpfung ein. Bei der Beimpfung mit VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien ist die lag-Phase deutlich verkürzt. Der BSA beginnt nach 1 – 2 Stunden und ist, abhängig von den äußeren Bedingungen, nach ca. 1 – 2 Wochen beendet.

Da VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien Citrat über Diacetyl zu nicht wahrnehmbaren Endprodukten abbauen, kann das Produkt auch zur gezielten Harmonisierung herangezogen werden. Dieser Abbau erfolgt auch durch lebende Hefen. Wird keine Diacetylnote angestrebt, sollte der Zusatz von VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien noch vor dem 1. Abstich und die Jungweinschwefelung nicht vor dem Erreichen des angestrebten Diacetylwerts erfolgen.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

VINIFLORA Freasy CH11 Milchsäurebakterien werden in Plastikbeuteln geliefert. Der Transport und die Langzeitlagerung müssen bei -45 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen ist das Produkt 12 Monate ohne Aktivitätsverlust haltbar. Bis zur Anwendung (Lagerung im Weingut/Kellerei) ist eine Lagertemperatur von -18 °C erforderlich. Bei -18 °C ist das Produkt drei Monate haltbar.

Zur Lagerung von -45 °C sind spezielle Tiefkühltruhen erforderlich.

Lieferformen

Für

50 hl Wein: 1 Packung (PE-Plastikbeutel)

Artikelnummer: 93.455.906

Geprüfte Qualität

VINIFLORA FREASY CH11 Milchsäurebakterien werden von Chr. Hansen A/S produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

VINIFLORA® Freasy™ ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.

B 3.6.4.17.1

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Singapur
100G Pasir Panjang Road #07-08
Singapur 118523
Tel: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

Brasilien
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

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

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail
unter filtration@eaton.com oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B364.17.1
12-2016

© 2017 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide