

Biologischer Säureabbau VINIFLORA® OENOS 2.0

Oenococcus Oeni

VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien sind ein neuartiges, hochaktives *Oenococcus oeni*-Präparat zur biologischen Entsäuerung bei der Weinbereitung. Der einzigartige technologische Standard ermöglicht den biologischen Säureabbau (BSA) durch Direktbeimpfung schnell und sicher einzuleiten und bietet daher die idealen Voraussetzungen zu dessen vollständiger und sicherer Kontrolle. Die Anwendung bewirkt rundere, harmonischere Weine von höchster Stabilität.

Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien:

- Höchste Vitalität und Aktivitätsentfaltung im Wein, daher direkt als Trockenprodukt einsetzbar (ohne Reaktivierung)
- Optimal für Rot- und Roséweine
- Beugt spontanem, fehlerhaftem Säureabbau sicher vor
- Bewirkt harmonischere Weine mit höchster biologischer Stabilität

Anwendung und Dosage

VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien liegen in Beuteln für 10 hl, 25 hl bzw. 250 hl Wein vor. Die empfohlene Dosage darf nicht unterschritten werden. Eine geringere Dosage begünstigt die bakterielle Spontanflora und gefährdet den Abbau der Äpfelsäure.

VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien werden unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung als Trockenprodukt direkt in den Wein eingestreut. Das Produkt muss ohne Sauerstoffeintrag eingerührt oder durch anaerobes Umpumpen bewegt werden.

Das Gebinde sollte während des BSA möglichst spundvoll gehalten werden.

Produkteigenschaften

VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus gefriergetrockneten *Oenococcus oeni*-Zellen.

VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien wurden aus über 850 Milchsäurebakterienstämmen nach allen relevanten oenologischen Kriterien (organoleptische Reinheit der Weine, hohe Toleranz gegenüber Alkohol, SO₂ und niedrigen pH-Werten, keine Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte) selektioniert. Besondere Bedeutung hatte weiterhin die Fähigkeit, als Trockenprodukt direkt nach der Beimpfung den Stoffwechsel schnell entfalten zu können. Mit diesen herausragenden Eigenschaften und seiner unvergleichlichen Wirtschaftlichkeit im Einsatz erfüllen VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien die Anforderungen der kellertechnischen Praxis in jeder Hinsicht.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien darf erst unmittelbar vor dem Einsatz geöffnet werden. Im geöffneten Zustand ist das Produkt nicht lagerfähig, es wird durch Luftsauerstoff und Feuchtigkeit schnell inaktiviert. Daher sollte der Packungsinhalt zur Anwendung bei kleineren Gebindeeinheiten auch auf keinen Fall aufgeteilt werden, weil durch die Verweilzeit an der Luft die Bakterienzellen unnötig geschädigt werden können.

Die ideale Arbeitstemperatur beträgt 17 – 25 °C. Die abzubauenen Jungweine sollten ungeschwefelt vorliegen (freie SO₂ max. 10 mg/l, Gesamt-SO₂ maximal 30 mg/l). Weine sind daher vor dem Einsatz von VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien auf SO₂ zu untersuchen. Der Alkoholgehalt darf nicht über 14 Vol.-%, der pH-Wert nicht unter 3,2 liegen.

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 extremere Werte eines Hemmstoffs tolerieren, wenn der Wein sonst günstig für den BSA ist.

Gewöhnlich setzt der BSA 2 – 3 Tage nach der Beimpfung mit VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien ein und ist, abhängig von den äußeren Bedingungen, nach ca. 1 – 4 Wochen abgeschlossen.

Da VINIFLORA OENOS 2.0 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 OENOS 2.0 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 OENOS 2.0 Milchsäurebakterien werden gas- und wasserdicht verpackt in Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantiert Eaton die volle Aktivität für mindestens 36 Monate. Bei +20 °C bleibt die Aktivität für mindestens 6 Monate erhalten. Bis zur Anwendung sollten VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien unter den genannten Bedingungen aufbewahrt werden. Eine Temperaturanpassung an den Wein ist nicht erforderlich. Temperaturen > 30 °C schädigen die Bakterien und sind daher unbedingt zu vermeiden!

Lieferformen

Für

2,5 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikel-Nummer 93.462.902

25 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikel-Nummer 93.462.905

250 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikel-Nummer 93.462.910

Geprüfte Qualität

VINIFLORA OENOS 2.0 Milchsäurebakterien werden während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

VINIFLORA® ist eine eingetragene Marke der Chr. Hansen A/S.

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

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

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

Brasilien

Av. Ermano Marchetti, 1435 -
Água Branca, São Paulo - SP,
05038-001, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8461

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
B 3.6.4.1
06-2019

© 2019 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