

Biologischer Säureabbau Viniflora® Freasy™ CH16

Oenococcus Oeni

Viniflora Freasy CH16 Milchsäurebakterien sind eine tiefgefrorene, konzentrierte Milchsäurebakterien-Starterkultur zur biologischen Entsäuerung bei der Rotweinbereitung. 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 CH16 Milchsäurebakterien ist besonders für Beimpfung im Rotweinbereich mit bis zu 16%vol. und pH Werten über 3,4 geeignet.

Die spezifischen Vorzüge von Viniflora Freasy CH16 Milchsäurebakterien:

- Maximale Zellaktivität durch Kühltransport und Verzicht auf Gefriertrocknung
- Direkter Start des BSA
- Höchste Vitalität- und Aktivitätsentfaltung in alkoholreichen Rotweinen
- \geq pH Wert 3,3
- Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%
- Erzeugt harmonische Weine mit höchster biologischer Stabilität
- Keine Bildung von biogenen Aminen

Anwendung und Dosage

Viniflora Freasy CH16 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 und kann die Bildung von von Off-Flavor verursachen.

Viniflora Freasy CH16 Milchsäurebakterien eignen sich zur post-fermentativen Beimpfung unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung. Die gefrorenen Pellets werden direkt in den Wein eingestreut und ohne Sauerstoffeintrag eingerührt. Das Gebinde sollte während des BSA möglichst spundvoll gehalten werden.

Produkteigenschaften

Viniflora Freasy CH16 Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus gefrorenen *Oenococcus Oeni*-Zellen. Sie wurden aus 19 Kulturen (Isolaten) verschiedener, alkoholreicher Rotweine selektioniert.

Der Hauptunterschied zu Viniflora CH16 Milchsäurebakterien liegt in der Produktion. Viniflora CH16 Milchsäurebakterien sind gefriergetrocknet und werden deshalb zusätzlich lyophilisiert. Bei der Produktion der gefrorenen Viniflora Freasy CH16 Milchsäurebakterien wird keine Gefriertrocknung (Lyophilisierung) durchgeführt. Dies hat eine deutlich höhere Zellaktivität und eine Verkürzung der Adaptionsphase (lag-Phase) zur Folge. Viniflora Freasy CH16 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 CH16 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 Wein-Beimpfungstemperatur beträgt 16 – 20 °C. Die betroffenen Jungweine sollten ungeschwefelt vorliegen (freie SO₂ max. 20 mg/l, Gesamt-SO₂ max. 25 mg/l bei pH-Wert ~ 3,3). Der Alkoholgehalt darf nicht über 16 Vol.-%, der pH-Wert nicht unter 3,3 liegen.

Bei der Auswahl der Reinzuchtheefe sollte für einen geplanten Säureabbau 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 CH16 Milchsäurebakterien ist die lag-Phase deutlich verkürzt. Der BSA beginnt nach 1 – 2 Stunden und ist, abhängig von den äußeren Bedingungen, nach ca. 1 – 4 Wochen beendet.

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 CH16 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

Viniflora Freasy CH16 Milchsäurebakterien haben die Artikelnummer 93.456.906 und werden in folgender Verpackungseinheit geliefert:

50 hl Wein: PE-Plastikbeutel

HS Zolltarif: 3002 90 50

Geprüfte Qualität

VINIFLORA FREASY CH16 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.

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

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, 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

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 – Bonsucesso
07251-500 – Guarulhos, Brasilien
Tel: +55 11 2465-8822

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

DE
B
3.6.4.7.2.2
09-2015

© 2015 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