

Biologiczna redukcja kwasów VINIFLORA® OENOS

B 3.6.4.1 · ISc
10/2008

(Oenococcus oeni DSM 7008)

VINIFLORA® OENOS to nowoczesny wysoko aktywny preparat *Oenococcus oeni* do biologicznej redukcji kwasów przy produkcji win. Jedyń w swoim rodzaju standard technologiczny umożliwia szybki i pewny biologiczny rozkład kwasów. Dzięki dawkowaniu bezpośredniemu mamy całkowitą kontrolę nad procesem. Zastosowanie preparatu daje wina harmoniczne, gładkie o najwyższej stabilności bez możliwości pojawienia się niechcianych zmian kwasowości.

Charakterystyka VINIFLORA® OENOS:

- ▶ Najwyższa witalność i aktywność w winach, dzięki możliwości zastosowania bezpośredniego jako suchego produktu bez konieczności rewitalizacji.
- ▶ Uniwersalność zastosowania zarówno do win czerwonych jak i białych
- ▶ Daje spontaniczną i pewną redukcję kwasowości.
- ▶ Daje zharmonizowane wino o najwyższej stabilności biologicznej.

Stosowanie i dawki

VINIFLORA® OENOS pakowana jest w torebki na 25 lub 250 hl wina. Zalecana dawka nie może być zmieniana. Określona dawka gwarantuje spontaniczną florę bakteryjną redukującą kwas jabłkowy.

VINIFLORA® OENOS dawkowana jest bezpośrednio do wina zaraz po zakończeniu procesu fermentacji. Nie ma konieczności napowietrzania bądź przepompowywania win.

Właściwości produktu

VINIFLORA® OENOS to niezwykle czysty koncentrat suszonych na zimno komórek *Oenococcus oeni* (DSM 7008).

VINIFLORA® OENOS została wyselekcjonowana z ponad 850 kultur bakteryjnych kwasu mlekowego na podstawie następujących kryteriów oenologicznych: czystość organoleptyczna wina, wysoka tolerancja alkoholowa, wysoka tolerancja SO₂, wysoka tolerancja niskiego poziomu pH, brak tworzenia niechcianych produktów ubocznych. Szczególne znaczenie ma fakt iż produkt w formie podstawowej, sypkiej zaraz po dawkowaniu ma zdolność rozkładu. Właściwości te powodują, że stosowanie VINIFLORA® OENOS w winiarstwie jest bardzo łatwe i bezproblemacyjne.

Ważne wskazówki

Opakowanie VINIFLORA® OENOS należy otworzyć dopiero bezpośrednio przed dawkowaniem. Produktu w otwartym opakowaniu nie należy przechowywać – pod wpływem tlenu i wilgoci traci on natychmiast swoje właściwości. Dlatego też nie należy dzielić zawartości poszczególnych paczek, by nie narażać produktu na kontakt z powietrzem.

Idealna temperatura pracy leży w przedziale 17 – 25°C. Przed dawkowaniem VINIFLORA® OENOS należy sprawdzić zawartość SO₂. Młode wina należy poddać procesowi desulfatacji (wolne SO₂ max 10 mg/l, ogólne SO₂ max 30 mg/l). Zawartość alkoholu nie może przekraczać 14% vol, a pH być poniżej 3,1.

Szczególnie ważne jest, by wszystkie z tych czynników były spełnione. Jeśli odbiegają one od normy, proces może być zaburzony lub w ogóle niemożliwy do przeprowadzenia. Niekiedy proces przebiega szczególnie łatwo pomimo braku optymalnych warunków dzięki specyfice samego wina.

Z praktyki wiemy, że proces rozpoczyna się z reguły 2 – 3 dni po zadatkowaniu i trwa od 1 do 4 tygodni.

Dzięki temu, że VINIFLORA® OENOS rozkłada kwasy do postaci niewyczuwalnej, można jej używać do harmonizacji win. Podobny efekt możliwy jest do osiągnięcia dzięki zastosowaniu specjalnych komórek drożdżowych.

Bezpieczeństwo

Przy właściwym stosowaniu i użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem nie występują żadne zagrożenia. Dzięki łatwej rozpuszczalności nie ma też żadnych zagrożeń zdrowotnych.

Składowanie

Opakowanie VINIFLORA® OENOS to odporna na wodę i szczelna gazowo torebka aluminiowo-foliowa. Długoterminowe składowanie musi odbywać się w warunkach chłodniczych (-18 °C), w takich warunkach gwarantujemy żywotność minimum przez 24 miesiące. Przy temperaturze składowania 20 °C czas gwarantowanej przydatności skraca się do 6 miesięcy. Temperatura przekraczająca 30 °C powoduje zabicie komórek bakteryjnych.

Formy dostawy

Dla:

10 hl wina: 4 saszetki aluminiowo-foliowe, numer artykułu – 93.410.901

25 hl wina: pakiet saszetek aluminiowo-foliowych, numer artykułu – 93.410.905

250 hl wina: pakiet saszetek aluminiowo-foliowych, numer artykułu – 93.410.910

Numer taryfy celnej: 3002 90 50

Kontrola jakości

VINIFLORA® OENOS podlega ciągłej kontroli jakościowej podczas całego procesu produkcji. Kontrola ta obejmuje zarówno kryteria techniczno- funkcjonalne jak i nieszkodliwość spożywczą. Ścisła kontrola występuje także bezpośrednio przed jak i w trakcie pakowania.

VINIFLORA® OENOS odpowiada kryteriom czystościowym międzynarodowych norm dla środków do produkcji wina oraz przepisom niemieckiego prawa winnego.

VINIFLORA® jest produktem firmy Chr. Hansen A/S

Powyższe dane opierają się na naszych doświadczeniach i zostały zebrane oraz przedstawione w oparciu o najlepszą posiadaną przez nas wiedzę. Gwarantujemy niezmiennie wysoką jakość naszych produktów, ale nie w przypadku takiego zastosowania, na które nie mamy wpływu.