

Биологическое кислотопонижение VINIFLORA® CH35

Oenococcus Oeni DSM 12923

Бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 линии продуктов Eaton's Begerow Product Line – это новый высокоактивный препарат *Oenococcus Oeni* для биологического кислотопонижения в белых и розовых винах. Уникальный технологический процесс позволяет провести биологическое кислотопонижение (ЯМБ) путем прямой задачи быстро и надежно, тем самым, предоставляя идеальные условия для его полного и точного контроля. Применение продукта обеспечивает более завершённые, гармоничные вина с высокой стабильностью.

Специфические преимущества бактерий молочной кислоты VINIFLORA CH35:

- Очень высокая живучесть и активность в вине, поэтому может задаваться непосредственно как сухой продукт (без реактивации)
- Универсальное применение в белых и розовых винах
- Надежно предотвращает спонтанное кислотопонижение
- Обеспечивает получение гармоничных вин с очень высокой биологической стабильностью

Применение и дозировка

Бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 предлагаются в упаковках для 1000 л и 2500 л вина. Рекомендуемая дозировка должна строго соблюдаться. Пониженная дозировка благоприятствует бактериальной спонтанной флоре и угрожает расщеплению яблочной кислоты.

Бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 задаются как сухой продукт сразу же по окончании алкогольного брожения непосредственно в вино. Не следует вино интенсивно перемешивать во избежание обогащения его кислородом.

Во время биологического кислотопонижения ёмкость должна быть заполнена доверху.

Свойства продукта

Бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 это высокочистый концентрат сухозамороженных клеток *Oenococcus Oeni* (штамм DSM 12923).

Бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 отобраны из суслу Шардоне по всем энологическим критериям (органолептическая чистота вина, высокая стойкость к алкоголю, SO₂ и низкий уровень pH, отсутствие образования нежелательных продуктов обмена веществ). Особое значение имеет способность продукта быстро начать обмен веществ при задаче в сухом виде непосредственно в вино. Благодаря своим свойствам и экономичности в применении бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 отвечают всем требованиям технологии виноделия.

Особые требования

Упаковку бактерий молочной кислоты VINIFLORA CH35 необходимо открывать непосредственно перед применением. Вскрытая упаковка не подлежит хранению, при контакте с воздухом и влагой продукт быстро деактивируется. Поэтому, не рекомендуется содержание пакета делить для применения в более малых ёмкостях, поскольку даже при недолгом хранении на воздухе клетки бактерий могут быть быстро поражены.

Идеальная рабочая температура составляет 15 – 20 °С. Кислотопонижению подвергаются не обработанные серой молодые вина (свободный SO₂ макс. 20 мг/л, общий SO₂ макс. 45 мг/л). Поэтому, перед задачей бактерий молочной кислоты VINIFLORA CH35 вина проверяют на содержание SO₂. Содержание алкоголя не должно превышать 14 % общий уровень pH не должен быть ниже 3,0.

Очень важно, чтобы все вышеназванные факторы действовали в синергии. Если вино достигло пределов двух или более факторов, то биологическое кислотопонижение может задержаться или даже не начаться. С другой стороны, эта культура может противостоять высоким показателям ингибиторов, если остальные показатели способствуют биологическому кислотопонижению.

Обычно биологическое кислотопонижение начинается через 2 – 3 дня после прививки бактериями молочной кислоты VINIFLORA CH35 и, в зависимости от условий, заканчивается примерно через 1 – 2 недели.

Поскольку бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 расщепляют цитрат через диацетил в неразличимые конечные продукты, данный препарат может применяться для целенаправленной гармонизации.

Это расщепление происходит также благодаря живым дрожжам. Во избежание диацетилового тона необходимо бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 задавать перед первой переливкой, а обработку молодых вин серой не проводить до достижения необходимого показателя диацетила.

Безопасность

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете в любое время скачать с нашего сайта.

Хранение

Бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 поставляются в прочной воздухонепроницаемой упаковке из многослойной фольги. При длительном сроке хранения температура хранения должна быть около минус 18 °С. При этих условиях мы гарантируем активность продукта в течение минимум 36 месяцев. При +20 °С активность сохраняется в течение минимум 6 месяцев. До задачи бактерий молочной кислоты VINIFLORA CH35 необходимо хранить при вышеназванных условиях. Нет необходимости в особых температурах вина. Температура > 30 °С губительна для бактерий, поэтому ее следует избегать!

Головной офис – Северная Америка

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. №+1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. № +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Германия
Тел. № +49 6205 2094-0

Begerow Product Line
An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Германия
Тел. № +49 6704 204-0

Формы поставки

Для
1000 л вина: картонная коробка (4 пакета из многослойной фольги)
номер артикула 93.446.901
2500 л вина: упаковка (пакет из многослойной фольги)
номер артикула 93.446.905

Номер таможенного тарифа HS: 3002 90 50

Проверенное качество

Бактерии молочной кислоты VINIFLORA CH35 производятся компанией Chr. Hansen A/S и регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

VINIFLORA® - зарегистрированный товарный знак компании Chr. Hansen A/S.

Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте: filtration@eaton.com
Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы найдете в Интернете по адресу eaton.com/filtration

Продукты серии Eaton's Begerow Product Line имеются в наличии не во всех регионах. Пожалуйста, свяжитесь с Вашим региональным представителем Eaton для получения информации о наличии продукта.

© 2013 Eaton Corporation. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий.

Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide