

Biologischer Säureabbau Viniflora® Freasy™ CiNe

Oenococcus Oeni

Viniflora Freasy CiNe Milchsäurebakterien sind gefrorene Milchsäurebakterienkulturen zum biologischen Abbau von L-Äpfelsäure zu L-Milchsäure ohne Diacetylbildung. Die innovative Technologie zur Herstellung von gefrorenen Milchsäurebakterien ermöglicht eine Direktbeimpfung mit tiefgefrorenen Pellets. Der Vorteil ist, dass der Biologische Säureabbau (BSA) schneller beginnt und sicherer verläuft als mit gefriergetrockneten Milchsäurebakterien. Viniflora Freasy CiNe Milchsäurebakterien sind citrat-negativ, d. h. diese *Oenococcus Oeni*-Kultur baut die natürlich im Traubenmost/Wein vorkommende Zitronensäure nicht zu Diacetyl, Essigsäure und 2,3-Butandiol ab. Die Weine werden harmonischer, milder und rebsortentypisch ohne sensorische Überlagerungen.

Die spezifischen Vorzüge von Viniflora Freasy CiNe Milchsäurebakterien:

- Maximale Zellaktivität durch Kühltransport und Verzicht auf Gefrietrocknung
- Direkter Start des BSA
- Kontrollierter, schneller Abbau der L-Äpfelsäure in L-Milchsäure
- Keine Diacetyl- und Essigsäure-Bildung aus dem Zitronensäureabbau
- Reintönige, rebsortentypische Weine

Anwendung und Dosage

Viniflora Freasy CiNe 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 CiNe Milchsäurebakterien sollten post-fermentativ, nach Abschluss der alkoholischen Gärung (Restzuckerkonzentration < 4 g/l) zugesetzt werden. Der Packungsinhalt (gefrorene Pellets) der Direktbeimpfungskultur Viniflora Freasy CiNe Milchsäurebakterien kann direkt dem Tank/Gebinde zugegeben werden. Die Gebinde sind während des BSA spundvoll zu füllen, so dass kein Sauerstoff im Gebinde vorhanden ist.

Produkteigenschaften

Viniflora Freasy CiNe Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus gefrorenen *Oenococcus Oeni*-Zellen. Es ist eine neuartige Selektion eines *Oenococcus Oeni*-Stamms, die kein Diacetyl und folglich auch keine weiteren Stoffwechselprodukte bilden kann, da sie Zitronensäure nicht umwandelt. Die Bildung flüchtiger Säure ist während des BSA reduziert. Weiterhin bildet der Milchsäurebakterienstamm keine Amine aus den Aminosäuren Histidin, Tyrosin, Ornithin, Lysin und Phenylalanin.

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

Dies hat eine deutlich höhere Zellaktivität und eine Verkürzung der Adaptionsphase (lag-Phase) zur Folge. Viniflora Freasy CiNe 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 der Viniflora Freasy CiNe 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 Weinbeimpfungstemperatur beträgt 18 – 22 °C. Die betreffenden Jungweine sollten ungeschwefelt oder max. 20 mg/l freie SO₂ bzw. max. 40 mg/l gesamte SO₂ enthalten. Der Alkoholgehalt darf nicht über 14,5 Vol.-% und 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 extreme Werte eines Hemmstoffs tolerieren, wenn der Wein sonst günstig für den BSA ist.



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

Nach Abschluss des BSA ist keine laktische Note, verursacht durch Diacetyl, vorhanden, da Viniflora Freasy CiNe Milchsäurebakterien die Zitronensäure nicht verstoffwechseln.

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 CiNe 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: 93.457.906

HS Zolltarif: 3002 90 50

Geprüfte Qualität

Viniflora Freasy CiNe 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

© 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.

DE
B 3.6.4.7.4.1
09-2015



Powering Business Worldwide