

Biologischer Säureabbau

VINIFLORA® OENOS

B 3.6.4.1 · ISc
10/2008

(Oenococcus oeni DSM 7008)

VINIFLORA® OENOS ist ein neuartiges, hochaktives Oenococcus oeni-Präparat zur biologischen Entsäuerung bei der Weinbereitung. Der einzigartige technologische Standard ermöglicht, den biologischen Säureabbau 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 unkalkulierbaren Risiken eines spontanen Säureabbaus werden sicher vermieden.

Die spezifischen Vorzüge von VINIFLORA® OENOS:

- ▶ Höchste Vitalität und Aktivitätsentfaltung in Wein, daher direkt als Trockenprodukt einsetzbar (ohne Reaktivierung)
- ▶ Universell anwendbar auf rote und weiße Traubensorten
- ▶ Beugt spontanem, fehlerhaften Säureabbau sicher vor
- ▶ Bewirkt harmonischere Weine mit höchster biologischer Stabilität

Anwendung und Dosage

VINIFLORA® OENOS liegt in Beuteln für 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 wird unmittelbar nach Abschluss der alkoholischen Gärung als Trockenprodukt direkt in den Wein eingestreut. Es muss ohne Sauerstoffeintrag eingerührt oder durch anaerobes Umpumpen bewegt werden.

Das Gebinde sollte während des BSA möglichst spundvoll gehalten werden.

Produkteigenschaften

VINIFLORA® OENOS ist ein hochreines Konzentrat aus gefriergetrockneten Oenococcus oeni-Zellen (Stamm DSM 7008).

VINIFLORA® OENOS wurde 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 erfüllt VINIFLORA® OENOS die Anforderungen der kelbertechnischen Praxis in jeder Hinsicht.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA® OENOS 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 unnötigerweise 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 auf SO₂ zu untersuchen. Der Alkoholgehalt darf nicht über 14 Vol.-%, der pH-Wert nicht unter 3,1 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 biologische Säureabbau verzögert werden oder sogar unmöglich sein. Andererseits kann die Kultur auch extremere Werte eines Hemmstoffs tolerieren, wenn der Wein sonst günstig für den biologischen Säureabbau ist.

Gewöhnlich setzt der biologische Säureabbau 2 – 3 Tage nach der Beimpfung mit VINIFLORA® OENOS ein und ist - je nach äußeren Bedingungen - nach ca. 1 – 4 Wochen abgeschlossen.

Da VINIFLORA® OENOS Citrat über Diacetyl zu nicht wahrnehmbaren Endprodukten abbaut, 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 noch vor dem 1. Abstich und die Jungweinschwefelung nicht vor dem Erreichen des angestrebten Diacetylwertes erfolgen.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung von VINIFLORA® OENOS sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt. Weil sich VINIFLORA® OENOS leicht einmischen lässt, birgt die Anwendung keine gesundheitlichen Risiken.

Lagerung

VINIFLORA® OENOS wird gas- und wasserdicht verpackt in Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantieren wir die volle Aktivität für mindestens 24 Monate. Bei +20 °C bleibt die Aktivität für mindestens 6 Monate erhalten. Bis zur Anwendung sollte VINIFLORA® OENOS 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

10 hl Wein: Karton (4 Aluminium Verbundfolienbeutel)
- Artikel-Nummer 93.410.901

25 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikel-Nummer 93.410.905

250 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikel-Nummer 93.410.910

HS Zolltarif: 3002 90 50

Geprüfte Qualität

VINIFLORA® OENOS entspricht allen einschlägigen gesetzlichen Vorschriften zur Weinherstellung und wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

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

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.