



CHR. HANSEN

Viniflora® CH16

Produktinformation

Beschreibung

Viniflora® CH16 ist eine gefriergetrocknete Reinzuchtkultur von *Oenococcus oeni* zur Direktbeimpfung in Wein. Dieses heterofermentative Milchsäurebakterium wurde sorgfältig zur Induzierung des Biologischen Säureabbaus in Rotweinen mit erhöhten Alkoholgehalten selektiert. Viniflora® CH16 sichert einen schnellen und vollständigen Säureabbau.

Anwendung

Viniflora® CH16 wurde aus einem 16% Petit Shiraz Wein aus dem Gebiet Russian River in Kalifornien USA isoliert. Die dort gegebenen Umgebungsbedingungen prädestinieren den Bakterienstamm für seine spezielle Anwendung. Viniflora® CH16 wurde gezielt für den Biologischen Säureabbau in Weinen mit hohen Alkoholgehalten (bis zu 16vol%) und pH Werten über 3,4 selektioniert.

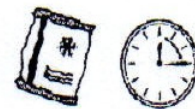
- Sehr hohe Fermentationsgeschwindigkeit
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Außergewöhnlich hohe Alkoholtoleranz
- Exzellente Universaleigenschaften gegenüber hohen pH Werten, Temperatur und SO₂
- Keine Bildung von biogenen Aminen

Viniflora® CH16 sollte dem Wein direkt nach der alkoholischen Gärung zugegeben werden.

Gebrauchshinweise

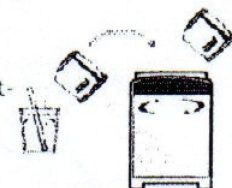
Viniflora® CH16 sollte immer direkt dem Wein beimpft werden. Eine Rehydrierung ist nicht erforderlich.

1. Entnehmen Sie die Packung 15 min. vor Gebrauch dem Tiefkühlfach und belassen Sie die Packung bei Zimmertemperatur, ca. 22°C. Stellen Sie sicher, dass die Zugabemenge der zu beimpfenden Menge Wein entspricht (siehe Packungsgröße, Seite 2)



20C/66 F

2. Geben Sie die granulierten Kultur direkt in den Wein. Zur Vereinfachung der Beimpfung kann die Kultur in einer kleinen Menge gelöst werden und dann der Gesamtmenge unverzüglich zugegeben werden. Stellen Sie sicher, daß die Kultur vollständig im Wein gelöst ist und homogen verteilt ist



PI_VFCH16_GER/JAN 2003/1:2

Viniflora® CH16

Produktinformation

CHR HANSEN

Technische Daten

Bandbreite Beimpfungstemperatur	17-25 °C
pH Minimum	3.4 ¹⁾
Gesamt SO ₂ , max. Zugabe vor alkoholischer Gärung	70 ppm ¹⁾
Alkohol Maximum	16 % vol ¹⁾
Lagerung und Mindesthaltbarkeit	Gefriergetrocknete Kulturen sollten bei -18 °C (0 °F) gelagert werden oder niedriger. Wenn die Kultur bei -18 °C oder niedriger gelagert wird, beträgt die Mindesthaltbarkeit 24 Monate. Bei +5 °C beträgt die Mindesthaltbarkeit 6 Monate
Erscheinung	Beige bis weißliches Granulat
Abpackungen	Aluminiumverbundbeutel, abgepackt in Umkartons

¹⁾(beachten Sie: dass die Einflussfaktoren in Synergie zueinander stehen. Die Toleranzen sind von spezifischen Bedingungen abhängig

Mikrobielle Spezifikationen

Gesamtzellzahl KBE/g	> 5 x 10 ¹¹ KBE /g
Nicht Milchsäurebakterien:	< 5 x 10 ³ KBE /g
Hefen:	< 10 KBE /g
Pilze:	< 10 KBE /g
Essigbakterien:	< 10 ² KBE /g

Abpakungen	Packungsgröße	Bestellnummer
	Beutel für:	
	10 x 1.5g for 250 l	666285
	5 x 15g for 2.500 l	666287
	1 x 150g for 25.000 l	666286

Technischer Service

Chr. Hansen's Mitarbeiter in den globalen Niederlassungen sowie die Fachkräfte unseres Anwendungs Centers stehen Ihnen für Anwendungsfragen zur Verfügung.

Die Informationen in dieser Broschüre sind unseres Wissens nach korrekt. Sie erheben aber kein Anspruch auf Vollständigkeit.