



CHR HANSEN

Viniflora® CH16

Termékismertető

Leírás

A Viniflora® CH16 az *Oenococcus oeni* közvetlen beoltásra alkalmas fagyasztva szárított kultúrája. Ez egy olyan heterofermentatív malolaktikus baktérium, amelyet gondosan szelektáltak vörös- és fehérborok gyors és biztonságos malolaktikus fermentációjára. A terméknek kiváló a pH, hőmérsékleti és SO₂-toleranciája.

Csomagolás

Termékszám	Méret	Típus
666285	10 x 250L	Tasak(ok) dobozban
666287	5 x 2500L	Tasak(ok) dobozban
696555	5 x 25000L	Tasak(ok) dobozban

Fizikai jellemzők

Szín: Piszkosfehértől világosbarnáig

Forma: Granulátum

Alkalmazás

A Viniflora® CH16 támogatja a gyors malolaktikus fermentációt magas alkoholszintű vörösborokban (16 vol%-ig), 3,4 pH érték felett. Alacsonyabb alkoholszintű borokban a fermentáció még gyorsabb.

Tulajdonságai közül a következőket említjük:

- A bor közvetlen beoltására alkalmas
- Az aktív csírák nagy száma lehetővé teszi a fermentáció gyors beindulását
- Mikrobiológiailag rendkívül tiszta
- Kiemelkedően jó tolerancia magas alkoholszinttel szemben
- Kiváló és teljes pH-, SO₂- és hőmérsékleti tolerancia
- Alacsony illósav termelés
- Nincs biogén aminosav képzés*

**Nem termel hisztidin, metilamin, etilamin, tiramin, feniletilamin, diaminobretán (putreszcín), diaminopentán (cadaverin) vagy izoamilanin vegyületekből biogén aminosavakat. Fermentálja a citromsavat, de arginin-lebontás nélkül.*

Tárolás és kezelés <-18°C

Viniflora® CH16

Termékismertető

CHR HANSEN

Eltarthatóság

- 18°C alatt tárolva a termék szavatossági ideje 36 hónap, +5°C-on legalább 6 hónap.

Használati utasítás

A Viniflora® Oenos minden esetben közvetlenül a borhoz adható, közvetlenül az alkoholos fermentáció után. Előzetes rehidratálás vagy reaktiválás nem szükséges.

1. A tasakot 15 perccel a felhasználás előtt tegyük a hűtőből szobahőmérsékletre. Bizonyosodjunk meg arról, hogy az adagolás összhangban van a beoltandó bor mennyiségével.
2. Nyissuk ki a tasakot és adjuk a granulált kultúrát közvetlenül a borhoz. A beoltás megkönnyítése érdekében a kultúrát előzetesen kis mennyiségű borban feloldhatjuk és ezután keverjük hozzá a teljes mennyiséghez. Győződjünk meg arról, hogy a kultúra tökéletesen feloldódott.

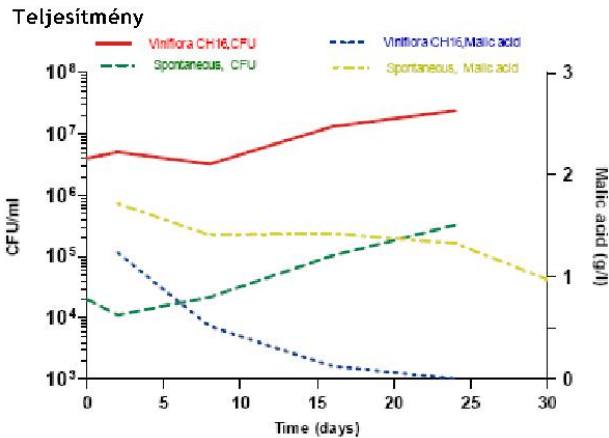


Viniflora® CH16

Termékismertető

CHR HANSEN

Technikai adatok



Shiraz Sonora valley borászat
Ethanol 14,0 vol%, pH 3,4, SO₂ 18 ppm

A Viniflora® CH16 24 nap alatt lebontotta az almasavat, összehasonlítva a spontán erjedéssel, ahol a 30. nap után is csak kis mennyiségű almasav volt lebontva.

Fiziológiai adatok

A beoltás hőmérséklet tartománya	17-25 °C
pH minimum	3,4 ¹⁾
Össz SO ₂ , max. a beoltáskor	40 ppm ¹⁾
Maximum alkohol	16 % vol ¹⁾

¹⁾(Megjegyzés: ezek a gátló tényezők együttesen hatnak. Az egyedi tolerancia csak abban az esetben érvényesül, ha más körülmények kedvezőek.)

Ellenőrizzük, hogy a fermentációhoz alkalmazott élesztő mennyi SO₂-t termel és győződjünk meg a szabad SO₂ mennyiségéről.

A Chr. Hansen kultúrák megfelelnek a 178/2002/EC szabályozás élelmiszerbiztonságra vonatkozó követelményeinek. A malolaktikus baktériumok elismerten általánosan biztonságosak és élelmiszerekben használhatóak. Speciális alkalmazáshoz ajánljuk vegye fel a kapcsolatot a helyi törvényhozással.

A termék élelmiszerekben való felhasználásra alkalmas.

Viniflora® CH16

Termékismertető

CHR HANSEN

Élelmiszerbiztonság Az összes Chr. Hansen gyártóüzemben GMP (Good Manufacturing Practise) előírások szerint dolgoznak. A Chr. Hansen végzett veszélyelemzést mind mikrobiológiai, mind fizikai és kémiai kockázatra, tejipari, borászati és húsipari kultúrákat gyártó és forgalmazó üzemében. Az ellenőrzési pontok (CP) és a kritikus ellenőrzési pontok (CCP) ezen a veszélyelemzésen alapulnak. Minden üzemben HACCP minőségbiztosítás működik.

Feliratozási információ Nem szükséges feliratozás, de kétség esetén kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi törvényhozással.

Védjegyek Előfordulhat, hogy az ebben a dokumentumban megjelenő védjegyek esetleg az Ön országában nincsenek regisztrálva, még ha ® jellel jelöltek is. A védjegyek a Chr. Hansen tulajdonát képezik, vagy licence alatt használatosak.

Technikai szolgáltatás Chr. Hansen' világszerte megtalálható intézményei valamint alkalmazástechnológiai központjainak alkalmazottai készséggel állnak rendelkezésükre.

A fentiekben közölt információk legjobb tudásunk szerint szakmailag helyesek és megfelelnek a valóságnak, bemutatásuk tájékoztatás és ellenőrzés céljából jóhiszeműen történt.