

# Biologické odbourávání kyseliny

## VINIFLORA® CH11

B 3.6.4.17 · ISc  
10/2015

### Oenococcus oeni

VINIFLORA® CH11 je novým přípravkem *Oenococcus oeni* selektovaným z německého ryzlinkového moštu, určený k biologickému odkyselení při výrobě bílých a růžových vín. Kultura k přímému očkování VINIFLORA® CH11 je vhodná zejména k simultánnímu očkování ve stádiu moštu o nízké hodnotě pH a nízké teplotě kvašení (~14 °C). Velká malolaktická aktivita VINIFLORA® CH11 zajistí při simultánním očkování mimořádně rychlé a úplné odbourávání kyseliny.

Specifické výhody VINIFLORA® CH11 jsou:

- ▶ nejvyšší vitalita a rozvíjení aktivity ve víně, proto použitelný přímo jako suchý produkt (bez reaktivace)
- ▶ univerzálně použitelný pro bílá a růžová vína
- ▶ vhodný zejména k simultánnímu očkování, pokud jsou parametry moštu vhodné
- ▶ malá tvorba diacetylu
- ▶ hodnota pH  $\geq 3,0$
- ▶ tolerance vůči alkoholu do 15 % obj.
- ▶ teplota kvašení  $\geq 14$  °C při simultánním očkování
- ▶ žádná tvorba histaminu (biogenního aminu)
- ▶ spolehlivě zabrání spontánnímu nežádoucímu odbourávání kyseliny
- ▶ vytváří harmonická, biologicky stabilní bílá a rosé vína

#### Použití a dávkování

VINIFLORA® CH11 se dodává v sáčcích na 25 hl vína. Použitá dávka nesmí být menší než doporučené množství. Menší dávkování zvýhodňuje bakteriální spontánní flóru a ohrožuje odbourávání kyseliny jablečné.

VINIFLORA® CH11 je vhodný zejména k simultánnímu očkování a k očkování bezprostředně po dokončení alkoholického kvašení. Suchý produkt se vsype přímo do vína. Je nutno ho zamíchat bez zanesení kyslíku. Tank nebo nádobu udržujte během BOK pokud možno plnou až po uzávěr/zátku.

#### Vlastnosti výrobku

VINIFLORA® CH11 je vysoce čistý koncentrát z buněk *Oenococcus oeni* sušených vymrazováním. VINIFLORA® CH11 byl selektován z německého ryzlinkového moštu dle všech relevantních enologických kritérií (organoleptická čistota vín, velká tolerance vůči alkoholu, nízkým teplotám a nízké hodnotě pH, bez tvorby nežádoucích produktů látkové výměny).

Zvláštní význam měla dále schopnost jako suchý produkt přímo po očkování rychle rozvíjet látkovou výměnu. Díky těmto vynikajícím vlastnostem se VINIFLORA® CH11 hodí zejména k simultánnímu očkování a pro svou nedostižnou úspornost splňuje z každého hlediska požadavky sklepní praxe.

#### Důležité pokyny

Balení VINIFLORA® CH11 smíte otevřít až bezprostředně před použitím. V otevřeném stavu nelze výrobek skladovat, vzdušný kyslík a vlhkost ho rychle inaktivují. Proto v žádném případě nerozdělujte obsah balení pro vícenásobné použití v malé nádobě, protože během pobytu na vzduchu se mohou buňky bakterií zbytečně poškodit.

Ideální pracovní teplota činí 15 - 20 °C. Mladé víno k odbourávání by mělo být nesířené (volný SO<sub>2</sub> max. 20 mg/l, celkový SO<sub>2</sub> max. 30 mg/l při hodnotě pH ~ 3,0). Zjistěte proto obsah SO<sub>2</sub> ve víně před použitím VINIFLORA® CH11. Obsah alkoholu nesmí být vyšší než 15 % obj., hodnota pH nesmí být nižší než 3,0.

Při výběru čisté kultury kvasinek dbejte při zamyšleném odbourávání kyseliny (zejména při simultánním očkování) rovněž na to, abyste vybrali kvasinky s malým sklonem k tvorbě SO<sub>2</sub> a nízkou spotřebou živin.

Velmi důležité je, že uvedené faktory působí synergeticky (stejným směrem). Dosáhlo-li víno téměř hranici dvou nebo více faktorů, může to zpomalit nebo dokonce znemožnit biologické odbourávání kyseliny. Na druhé straně dokáže kultura tolerovat i extrémnější hodnoty brzdící látky, jestliže víno je jinak pro biologické odbourávání kyseliny vhodné.

Obvykle začíná biologické odbourávání kyseliny 2 – 3 dny po očkování VINIFLORA® CH11 a je ukončeno cca. po 1 – 2 týdnech (podle vnějších podmínek).

Protože VINIFLORA® CH11 odbourává citrát přes diacetyl v nezjistitelné konečné produkty, lze přípravek používat i k cílené harmonizaci. Toto odbourávání provádí i živé kvasinky. Není-li cílem diacetylový tón, přidejte VINIFLORA® CH11 ještě před 1. stáčením a síření mladého vína neprovádějte před dosažením požadované hodnoty diacetylu.

#### Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborném zpracování VINIFLORA® CH11 nejsou známy žádné negativní účinky. Protože VINIFLORA® CH11 lze snadno rozmíchat, neskrývá jeho aplikace žádné zdravotní riziko.

#### Skladování

VINIFLORA® CH11 se balí plyno- a vodotěsně do vícevrstvé hliníkové folie. Dlouhodobé skladování je nutno provádět při -18 °C (v mrazničce). Za těchto podmínek zaručujeme plnou aktivitu po dobu nejméně 36 měsíců. Při +20 °C zůstává aktivita zachovaná nejméně 6 měsíců. Až do použití uchovejte VINIFLORA® CH11 v uvedených podmínkách. Přizpůsobení na teplotu vína není nutné. Teplota > 30 °C poškozuje bakterie a proto je bezpodmínečně nutno se jí vyvarovat!

**Balení:** 25 hl (vícevrstvá hliníková folie)

