

## Biologické odbourávání kyseliny VINIFLORA® CH16

B 3.6.7.2 · ISc  
08/2015

### (Oenococcus oeni)

#### Kultura pro přímé očkování červených vín bohatých na alkohol

VINIFLORA® CH16 je vysoce aktivním kmenem bakterií *Oenococcus oeni* k přímému očkování na alkohol velmi bohatých červených vín. Tento kmen *Oenococcus oeni* byl selektován z odrůdy Petit Shiraz (16 % obj.) z regionu Russian River (Kalifornie, USA).

Specifické výhody VINIFLORA® CH16 jsou:

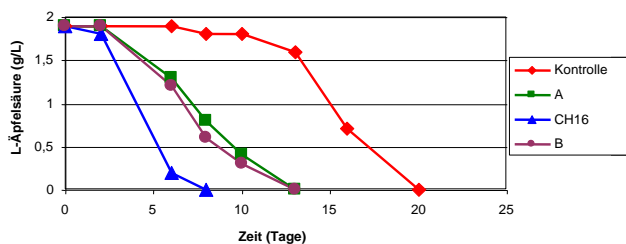
- ▶ nejvyšší vitalita a rozvíjení aktivity v červených vínech bohatých na alkohol
- ▶ biologické odbourávání kyseliny u vína do 16 % obj.
- ▶ vytváří harmonické víno o nejvyšší biologické stabilitě

#### Vlastnosti výrobku

VINIFLORA® CH16 je vysoce čistý koncentrát z buněk *Oenococcus oeni* sušených vymrazováním. Počet buněk je specifikován na více než 500 miliard jednotek vytvářejících kolonie na 1 gram.

VINIFLORA® CH16 byl selektován z 19 kultur (izolátů) různých na alkohol bohatých červených vín.

Zkušební podmínky: odrůda Merlot, oblast Bordeaux, 12,4 vol.% alkoholu, pH 3,41, celkový SO<sub>2</sub>: < 20 mg/l; kyseliny jablečné L: 1,9 g/l; teplota: 20 °C



Kyseliny jablečné L

Čas (dny)

Kontrolní vzorek

#### Použití a dávkování

VINIFLORA® CH16 se nachází v sáčcích pro 10 hl, příp. 25 hl vína. Doporučená dávka se nesmí překročit. Nižší dávka zvyhodňuje bakteriální spontánní flóru a hrozí tak nekontrolované odbourávání kyseliny jablečné.

VINIFLORA® CH16 se vsype jako suchý produkt přímo do vína bezprostředně po ukončení alkoholického kvašení. Je nutno ho zamíchat bez zanesení kyslíku nebo rozložit ho anaerobním přečerpáním.

Tank nebo nádobu udržujte během BOK pokud možno plnou až po uzavěr/zátku.

#### Důležité pokyny

Balení VINIFLORA® CH16 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 malých nádobách, protože během pobytu na vzduchu se mohou buňky bakterií zbytečně poškodit.

Ideální teplota mladého vína činí 18 - 22 °C. Mladé víno k odbourávání by mělo být nesířené (volný SO<sub>2</sub> max. 20 mg/l, celkový SO<sub>2</sub> max. 45 mg/l). Zjistěte proto obsah SO<sub>2</sub> před použitím VINIFLORA® CH16. Hodnota pH by neměla být nižší než 3,3.

Velmi důležité je, aby uvedené faktory působily 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 1 – 2 dny po očkování VINIFLORA® CH16 a je ukončeno ca. po 1 – 2 týdnech (podle vnějších podmínek).

#### Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborném zpracování VINIFLORA® CH16 nejsou známy žádné negativní účinky. Protože VINIFLORA® CH16 lze snadno rozmíchat, neskrývá žádné zdravotní riziko.

#### Skladování

VINIFLORA® CH16 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 24 měsíců. Při +10 °C zůstává aktivita zachovaná nejméně 6 měsíců. Až do použití uchovejte VINIFLORA® CH16 v uvedených podmínkách. Přizpůsobení na teplotu vína není nutné. Teplota > 30 °C poškozuje bakterie a proto je bezpodmínečně nutno se jí vyvarovat!

## Balení

---

Pro

10 hl vína: Karton (4 sáčky z vícevrstvé hliníkové folie)  
číslo zboží 93.447.901

25 hl vína: Balení (vícevrstvá hliníková folie)  
číslo zboží 93.447.905

Číslo celního sazebníku: 3002 90 50

## Ověřena kvalita

---

VINIFLORA® CH16 odpovídá všem příslušným zákonným předpisům k výrobě vína a během procesu výroby se pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.