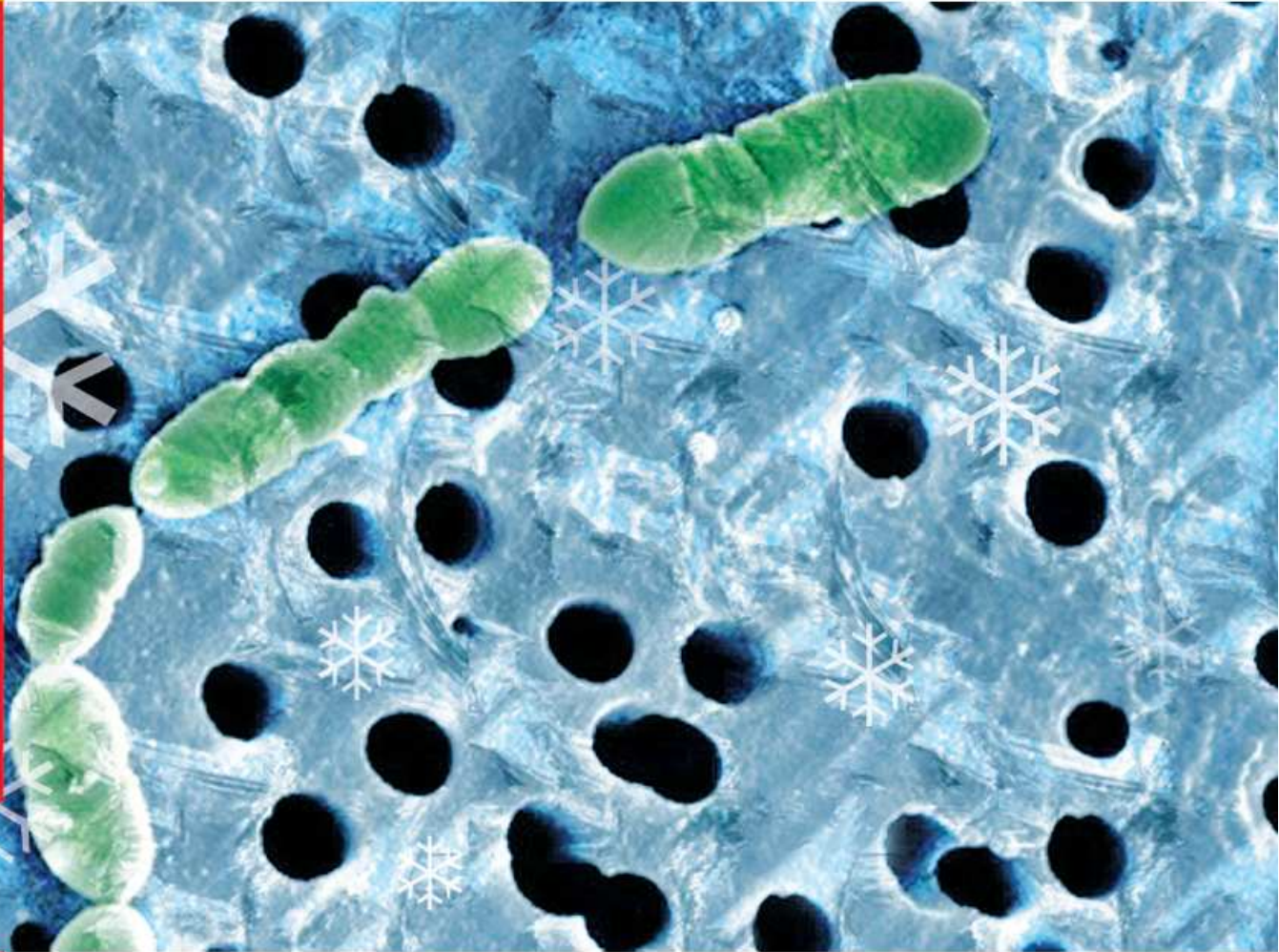




VINIFLORA<sup>®</sup> LS OENOS "Frozen Cultures"



CHR HANSEN

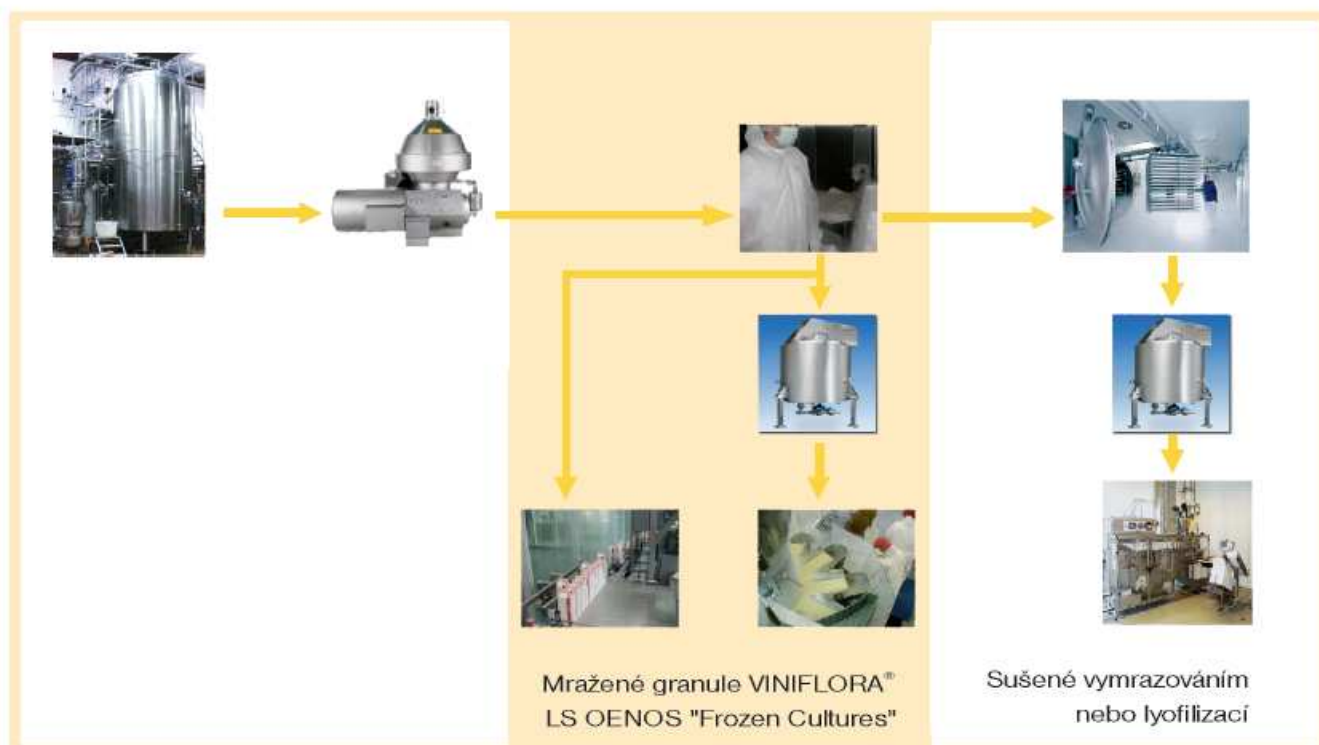
VINIFLORA® LS OENOS je mražená, koncentrovaná startovací kultura bakterií kyseliny mléčné k výrobě vína. Inovativní koncept zaručuje bezpečné a rychlé očkování osvědčeným a v praxi vyzkoušeným kmenem VINIFLORA® OENOS.

### Rozdíl

Vzniká otázka: jaký je rozdíl mezi doposud nabízenou startovací kulturou VINIFLORA® OENOS a nově vyvinutou VINIFLORA® LS OENOS. Odpověď zní: v produkci.

Produkce kultur bakterií kyseliny mléčné - "Freezed-Dried" nebo "Frozen Cultures" je rozdílná.

Níže je znázorněn proces výroby kultury VINIFLORA® sušené vymrazováním a mražené kultury.



# Výhody, použití, aplikace

Východiskem výroby je počáteční a předběžné pěstování jednobuněčných kultur ve sterilním výživném médiu. Pak následuje rozmnožení buněk ve velkých dávkových fermentorech. Následně se ke sklizeným buňkám přidává prostředek proti zamrznutí, aby se zabránilo poškození během procesu mražení. Mražené buňky pak mají podobu granulovaných kuliček, takzvaných pelet a balí se jako VINIFLORA® LS OENOS "Frozen Cultures".

Dalším ošetřením granulí - a to sušením vymrazováním - vznikají kultury VINIFLORA® k přímému očkování: VINIFLORA® OENOS "Freeze-Dried Culture".

## Výhody

- perfektní rozpouštění: granule se ve vině rozpustí okamžitě po dávkování
- rychlejší rozložení ve velké nádobě nebo tanku
- žádné problémy s hrudkováním nebo hydrofobností
- kratší adaptační fáze, tzn. rychlejší zahájení biologického odbourávání kyseliny
- kontrolovaná malolaktická fermentace s definovanou kulturou
- konformní s IFS, zpětná sledovatelnost šarže
- práce konformní s HACCP
- efektivita a kalkulatelnost nákladů
- 30-leté zkušenosti firmy Chr. Hansen ve výrobě a logistice "Frozen Cultures"

## Použití

VINIFLORA® LS OENOS lze přímo přidat do prokvašeného vína, tzn. přímo po ukončení alkoholického kvašení.

Výhody při očkování

VINIFLORA® LS OENOS:

- vysoké inokulační číslo zaručující úplnou malolaktickou fermentaci
- vysoká malolaktická aktivita
- nízká produkce těkavé kyseliny
- dobrá snášenlivost pH, alkoholu, teploty a SO<sub>2</sub>
- VINIFLORA® LS OENOS neprodukuje žádné biogenní aminy

## Aplikace

- balení nenechávejte rozmrazit
- přidejte přímo do vína
- skladování při -50 °C ve speciální mrazničce
- přeprava v polystyrénových boxech se suchým ledem



VINIFLORA® LS OENOS mražená  
VINIFLORA® LS OENOS  
"Frozen Cultures"



VINIFLORA® OENOS sušená vymrazováním  
VINIFLORA® OENOS  
"Freeze-Dried Culture"



### Technické údaje VINIFLORA® LS OENOS:

Očkovací teplota (vino)	17 - 25 °C
Hodnota pH (minimum)	3,3
Celková SO <sub>2</sub> (max. dávka před alkoholickým kvašením)	70 mg/l
Max. koncentrace alkoholu	14 % obj.
Skladování	VINIFLORA® LS OENOS uchovejte při -50 °C
Vzhled	Bílé, mražené granulované kuličky
Balení	Bílé plastové sáčky

Informujeme Vás dle nejlepšího vědomí.

Všechny údaje vycházejí z dnešního stavu znalostí a nedělají si nároky na úplnost. Nelze z nich vyvozovat žádné závazky.

Použití našich výrobků mimo zkušební kritéria uvedená v Technické informaci si vyžádá zvláštní prověření zákazníkem. Ručení za případnou škodu jakéhokoliv druhu nelze v tomto případě přebírat. Další podrobné informace najdete v příslušné Technické informaci, provozním návodu a pokynech pro uživatele. Použití v rozporu s určením má za následek ztrátu nároků na jakékoliv ručení, i s ohledem na případná ochranná práva třetí osoby.

Vyhrazujeme si změny z důvodu technického zdokonalení.



Reg.-Nr. 000480 QM



Výhradní dovoz a distribuce v ČR a SK

**Lipera s.r.o.**  
687 63 Boršice u Blatnice 300  
Czech Republic  
Tel: +420 572 599 537  
Fax: +420 572 599 539

[www.lipera.cz](http://www.lipera.cz)

[info@lipera.cz](mailto:info@lipera.cz)

**Ing. Libor Zlomek**  
Mobil: +420 724 936 030  
[libor.zlomek@lipera.cz](mailto:libor.zlomek@lipera.cz)

**Petr Fiala**  
Mobil: +420 736 643 741  
[petr.fiala@lipera.cz](mailto:petr.fiala@lipera.cz)

**Ing. Radek Zlomek**  
Mobil: +420 603 843 500  
[radek.zlomek@lipera.cz](mailto:radek.zlomek@lipera.cz)