

## Biologischer Säureabbau VINIFLORA® NoVA LS "Frozen Cultures"

### *Lactobacillus plantarum* Direktbeimpfungskultur für Traubenmost

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien sind eine tiefgefrorene, konzentrierte *Lactobacillus plantarum* Milchsäurebakterien-Starterkultur für ein neues und innovatives BSA-Management vor der alkoholischen Gärung. Der neuartige technologische Standard leitet den Säureabbau mittels Direktbeimpfung durch tiefgefrorene Pellets schneller und sicherer ein. VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien verringern die Lag-Phase, fördern die biologische Stabilität und optimieren die Aromausbildung.

Die spezifischen Eigenschaften von VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien:

- Höchste Vitalität und Aktivitätsentfaltung im Most
- Universell anwendbar in Weiß-, Rosé- und Rotweinmost sowie Rotweinmaischen
- Homofermentativer Stamm *Lactobacillus plantarum*: Keine Bildung an flüchtiger Säure während des biologischen Säureabbaus
- Keine Bildung von Diacetyl
- Äpfelsäurekonzentration im Most <2,5 g/l
- pH Wert  $\geq 3,5$
- freie SO<sub>2</sub> < 10 mg/l
- Sehr geringe Alkoholtoleranz bis max. 5 vol% Alkohol.
- Keine Bildung von Histamin (biogenes Amin)

#### Anwendung und Dosage

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien liegen in Beuteln für 50 hl Most vor. Die empfohlene Dosage darf nicht unterschritten werden. Eine zu geringe Dosage begünstigt die bakterielle Spont flora und gefährdet den Abbau der L-Äpfelsäure.

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien eignen sich zur Beimpfung im Most vor der alkoholischen Gärung. Die Pellets lösen sich nach der Zugabe direkt auf.

Eine Hefezugabe soll nach ca. 24 h erfolgen.

Die ideale Beimpfungstemperatur beträgt 15 – 25 °C.

#### Produkteigenschaften

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus tiefgefrorenen *Lactobacillus plantarum*-Zellen. Sie wurden in Südafrika nach allen relevanten oenologischen Kriterien (organoleptische Reinheit der Weine, keine Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte wie Essigsäure) selektioniert.

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien haben die herausragende Eigenschaft, unmittelbar nach der Zugabe mit dem Abbau von L-Äpfelsäure in L-Milchsäure zu beginnen und schützen den Most/Wein durch eine hohe Zellzahl vor unerwünschten Mikroorganismen.

Der Äpfelsäuregehalt der Moste sollte <2,5 g/l sein und die freie SO<sub>2</sub>-Konzentration < 10 mg/l betragen. Der pH-Wert des Mostes sollte zwischen 3,5-4,0 sein. Der homofermentative *Lactobacillus plantarum* bildet kein Diacetyl aus und verhilft somit, die fruchtigen Aromen der Weine zu schützen.

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien liegen als kleine Pellets vor, die bei Temperaturen von -50 °C transportiert und gelagert werden müssen. Sie sollten direkt in den Wein eingestreut werden.

#### Wichtige Hinweise

Die Verpackung von VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien darf erst unmittelbar vor dem Einsatz geöffnet werden. Im geöffneten Zustand ist das Produkt nicht lagerfähig. Es wird durch Luftsauerstoff und Feuchtigkeit schnell inaktiviert. Daher sollte der Packungsinhalt zur Anwendung bei kleineren Gebindeeinheiten auf keinen Fall aufgeteilt werden, weil durch die Verweilzeit an der Luft die Bakterienzellen unnötig geschädigt werden können.

Besonders wichtig ist, dass die genannten Faktoren in Synergie wirken. Wenn der Wein beinahe die Grenze von zwei oder mehreren Faktoren erreicht hat, kann der BSA verzögert werden oder sogar unmöglich sein.

## Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

## Lagerung

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien werden in Plastikbeuteln geliefert. Transport und Langzeitlagerung müssen bei -50 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen ist das Produkt 12 Monate ohne Aktivitätsverlust haltbar. Bis zur Anwendung sollten VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien unter den genannten Bedingungen aufbewahrt werden. Eine Temperaturanpassung an den Wein ist nicht erforderlich.

Zur Lagerung sind spezielle Tiefkühltruhen erforderlich, die eine Lagerung bei -50 °C ermöglichen.

## Lieferformen

Für

50 hl Wein: 1 Packung (Aluminium Verbundfolie)  
Artikelnummer 93.460.906

HS Zolltarif: 3002 90 50

## Geprüfte Qualität

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien werden von Chr. Hansen A/S produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*VINIFLORA® ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.*

### Nordamerika

44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel: +1 732 212-4700

### China

No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. China  
Tel: +86 21 5200-0099

### Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland  
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Deutschland  
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Deutschland  
Tel: +49 6704 204-0

### Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapur 508914  
Tel: +65 6825-1668

### Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 – Bonsucesso  
07251-500 – Guarulhos, Brasilien  
Tel: +55 11 2465-8822

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail  
unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 3.6.4.18  
08-2015

© 2015 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide