

Biológiai savbontás

SIHALACT Oeno

Oenococcusoeni

A SIHALACT Oeno tejsav baktérium egy német borból származó tejsav baktérium törzsből (*Oenococcusoeni*) lett szelekciónálva ,a fehér,- rosé,- és vörös borok kezelésére.Reaktiváló kultúraként a SIHALACT Oeno tejsavbaktériumok gyors és biztonságos biológiai savbontást garantálnak. A baktériumtörzs magas malolaktikus aktivitása főként alacsony beoltási hőmérséklet esetén eredményez optimális biológiai savbontást.

A SIHALACT Oeno tejsav baktérium specifikus előnyei:

- univerzálisan használható fehér,- rosé,- és vörös borokhoz
- alacsony diacetil képződés
- beoltási paraméter : pH-Wert $\geq 3,2$
- beoltási paraméter : hőmérséklet $> 17\text{ °C}$
- beoltási paraméter: szabad $\text{SO}_2 < 15\text{ mg/l}$
- alkohol tolerancia :15 Vol.-% -ig
- nincs hisztaminképződés
- különösen jó hatásfok az alkoholos erjedés végén történt beoltásnál (maradék cukor koncentráció $< 10\text{ g/l}$, pH $> 3,5$)

Alkalmazás és adagolás

Az ajánlott adagolási mennyiségnél kevesebb alkalmazása nem ajánlatos. Kisebb mennyisé az inokkulációs sejtszámot jelentősen csökkenti , így a spontán tejsav baktériumok hatása lényegesen gyengébb lesz.

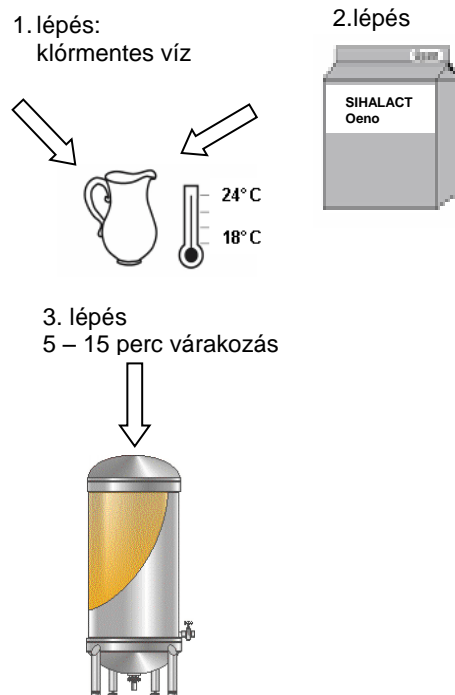
A SIHALACT Oeno tejsav baktérium kultúrát az alkoholos erjedés végén ($< 10\text{ g/l}$ maradék cukor ,pH $> 3,5$ -nél) az előzetes reaktiválás után a borba adagoljuk. Kerülni kell az intenzi keverést , mivel így a kezelendő termék intenziv kapcsolatba kerül az oxigénnel. Ez a magyarázata annak is hogy a biológiai savbontás folyamata altt a tartálynak teljesen teli állapotban kell lenni.

Reaktiválási előírások

A 10 hl –re vonatkozó csomag tartalmát 500 ml klórmentes vízben , 18 – 24 °C fokon feloldjuk és lazán elkeverjük.

5 – 15 perc elteltével a szuszpenziót közvetlenül a tankba öntjük.

A 25 hl – re vonatkozó csomag tartalmát in 1 l klórmentes vízben ,18 – 24 °C fokon feloldjuk és lazán elkeverjük. 5 – 15 perc elteltével a szuszpenziót közvetlenül a tankba



A SIHALACT Oeno tejsavbaktérium közvetlen beoltása is elvégezhető.

Terméktulajdonságok

A SIHALACT Oeno termék fagyasztva szárított *Oenococcusoeni*- sejtekből áll.Zellen.

A termék fejlesztésekor a szelekciónálási kritériumok , a célzott biológiai savbontásra , az alkohollal és SO_2 -vel szembeni toleranciára valamint az alacsony pH-értékre és az elsődleges gyümölcsaromákra koncentráltak.

Wichtige Hinweise

Die Verpackung muss nach Erhalt bei -18 °C (im Gefrierschrank), bis zum Verbrauch, aufbewahrt werden. Um Schädigungen durch Luftsauerstoff zu vermeiden, darf die Verpackungen erst kurz vor dem Einsatz geöffnet werden.

A bor optimális hőmérséklete a beoltáskor 18 – 25 °C fok legyen. A hőmérséklet 17 °C fok alá ne kerüljön. A pH-érték > 3,2 legyen. Alacsonyabb pH- érték esetén a must savértékét csökkenteni kell. Annak érdekében ,hogy a biológiai savbontás eredményes legyen a SIHALACT tejsavbaktérium alkalmazásával , az alkohol koncentráció ne haladja meg a 15 Vol.-% értéket.

A beoltást követően a biológiai savbontás 2 -3 napon belül elindul és a bor paramétereinek függvényében 1-2 hét alatt lezárul.

Biztonság

Célirányos és szakszerű alkalmazás esetén semmilyen káros hatással nem kell számolni.

A biztonságra vonatkozó egyéb utalásokat honlapunkról le lehet tölteni.

Tárolás

A SIHALACT Oeno tejsavbaktériumot vízhatlan alumínium fóliába csomagolják. A hosszabb idejű tárolás -18 °C -on (mélyhűtés) történjen . Ilyen feltételek teljesülése esetén az Eaton az aktivitást 36 hónap időtartamra szavatolja.

+4 °C fok tárolás mellett az aktivitás legalább 18 hónapig megmarad.

A borhoz nem szükséges a hőmérsékletet hozzáigazítani.

Kiszerezés

5 hl borhoz: alumínium tasak
- cikkszám : 93.459.903

25 hl borhoz: alumínium tasak
- cikkszám :93.459.905

100 hl borhoz : alumínium tasak
- cikkszám 93.459.907

Kereskedelmi vámtarifa szám :3002 90 50

Ellenőrzött minőség

A SIHALACT Oeno tejsavbaktérium előállításánál rendszeres és magas szintű minőségellenőrzést végeznek. A szigorú ellenőrzés kiterjed a termék kiszerezés előtti és alatti állapotára is.

📍 6200 Kiskőrös, Izsáki út 4.

☎ +36 78 412 140

✉ info@vinartis.hu

www.vinartis.hu