

VinifloraTM

OENOS^{Patented}

Viniflora oenos ist eine gefriergetrocknete Reinkultur eines selektierten Stammes von *Leuconostoc oenos*. Viniflora oenos besitzt die einmalige Fähigkeit, die Direktbeimpfung des Weines zu überleben, um somit einen biologischen Säureabbau durchzuführen.



Viniflora oenos garantiert einen sicheren und schnellen biologischen Säureabbau und ist leicht anzuwenden. Suspendieren Sie einfach die gefriergetrocknete Kultur direkt in den Wein nach Ende der alkoholischen Gärung. Im Faß eines gärenden Weißweines kann Viniflora oenos auch während der alkoholischen Gärung eingesetzt werden.

1993 wurde **Viniflora oenos** von Chr. Hansen - dem weltweit größten Starterkulturenhersteller - vorgestellt. Die Entwicklung ist das Ergebnis einer umfassenden Forschung. Mittlerweile ist Viniflora oenos die bevorzugte Kultur für den biologischen Säureabbau in allen weinproduzierenden Regionen der Welt.

Die Produktionsanlagen sind auf dem neuesten Stand der Technik. Das Qualitätsmanagement (ISO 9002 und 14001) garantiert, daß Viniflora oenos den höchsten Anforderungen in Bezug auf Aktivität und Reinheit entspricht.

Viniflora oenos erhalten Sie in 3 unterschiedlichen Verpackungsgrößen, für den Einsatz in:

250 l

2500 l

25000 l

Lagerung und Handhabung: Die Lagerungstemperatur darf + 5°C nicht überschreiten. Die Kultur ist hygroskopisch und sollte erst vor der direkten Beimpfung geöffnet werden.

Haltbarkeit: Mindestens 24 Monate haltbar bei einer Lagerung von - 18°C (6 Monate bei + 5°C)



GLÖSMANN ROHSTOFFE
Engelbert Glösmann

CHR HANSEN

3261 Steinakirchen/F., Knolling 10
Tel.: 074 88 / 766 17, Fax: 074 88 / 769 67
e-mail: office@gloesmann-rohstoffe.at
www.gloesmann-rohstoffe.at

Produktspezifikation - Viniflora oenos
Gefriergetrocknete Reinkultur
von *Leuconostoc oenos* DSM 7008

Zellzahl:	> 5 x 10 ¹¹ CFU/g
Verpackungsgröße:	<u>Einheiten für:</u> 250 l Wein 2500 l Wein 25000 l Wein in luft- und wasserdichten Flachbeuteln aus Aluminiumfolie.
Haltbarkeit:	Mindestens 24 Monate bei -18°C Mindestens 6 Monate bei +5°C
Beimpfungsniveau:	4 x 10 ⁹ CFU/ml
Beimpfungstemperatur, optimal:	23°C
Beimpfungstemperatur, Bereich:	17-25°C
pH-Minimum:	3,1 ^{*)}
Gesamt-SO₂, maximale Zusetzung vor alkoholischer Gärung:	70 ppm (rote Weinkelterung) 40 ppm (weiße Weinkelterung) ^{*)}
Maximaler Alkoholgehalt:	13-14% vol ^{*)}
<u>Mikrobiologische Spezifikationen:</u>	
Nicht Milchsäurebakterien	< 5 x 10 ³ CFU/g
Hefe	< 10 CFU/g
Schimmel	< 10 CFU/g
Faekale Streptokokken	< 10 ³ CFU/g
Essigsäurebakterien	< 10 ² CFU/g

- *) **ANMERKUNG:**
Die obenstehenden Aktivitätsgrenzen von *Viniflora oenos* sollen nur als Richtlinien betrachtet werden. Bitte sehen Sie auch den Abschnitt über "Vorsichtsmaßnahmen" für Einzelheiten.