

Biologischer Säureabbau SIHALACT® Oeno

Oenococcus oeni

SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien ist ein neuer Milchsäurebakterienstamm (*Oenococcus oeni*) selektioniert aus einem deutschen Wein für die Rot-, Rosé- und Weißweibereitung. Als Reaktivierungskultur garantiert SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien einen schnellen und sicheren Biologischen Säureabbau (BSA). Die hohe malolaktische Aktivität des Milchsäurebakterienstamms sorgt besonders bei niedrigen Beimpfungstemperaturen für einen optimalen BSA-Verlauf.

Die spezifischen Vorzüge von SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien:

- Universell anwendbar für die Rot-, Rosé- und Weißweibereitung
- Niedrige Diacetylbildung
- Beimpfungsparameter: pH-Wert $\geq 3,2$
- Beimpfungsparameter: Temperatur $> 17\text{ °C}$
- Beimpfungsparameter: freie $\text{SO}_2 < 15\text{ mg/l}$
- Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%
- Keine Histaminbildung
- Besonders geeignet für die Beimpfung nach der alkoholischen Gärung (Restzuckerkonzentration $< 10\text{ g/l}$ bei $\text{pH} > 3,5$)

Anwendung und Dosage

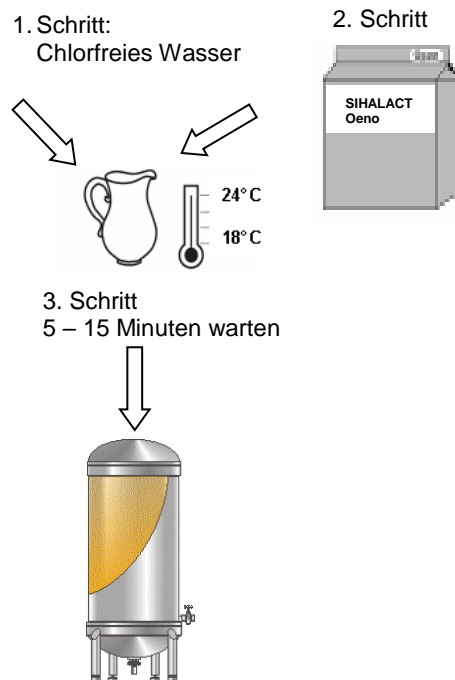
Die empfohlene Dosage darf nicht unterschritten werden. Durch eine geringere Dosage wird die Inokulationszellzahl extrem reduziert und somit können spontane Milchsäurebakterien wesentlich schlechter inhibiert werden.

SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien können nach Abschluss der alkoholischen Gärung ($< 10\text{ g/l}$ Restzucker bei $\text{pH} > 3,5$) nach vorhergehender Reaktivierung in den Wein eingestreut werden. Ein intensiver Kontakt mit Sauerstoff durch starkes Rühren oder Umpumpen sollte vermieden werden. Dies begründet auch, dass während des BSA das Gebinde spundvoll gehalten werden muss.

Reaktivierungsvorschrift

Packungsinhalt für 10 hl in 500 ml chlorfreies Wasser bei $18 - 24\text{ °C}$ einstreuen und leicht umrühren. 5 – 15 Minuten warten. Anschließend kann die Milchsäurebakteriensuspension direkt in den Tank gegeben werden.

Packungsinhalt für 25 hl in 1 l chlorfreies Wasser bei $18 - 24\text{ °C}$ einstreuen und leicht umrühren. Wie bei den 10 hl Packungen eine Wartezeit von 5 – 15 Minuten einhalten und anschließend den Tank beimpfen.



Eine Direktbeimpfung von SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien kann ebenfalls durchgeführt werden.

Produkteigenschaften

Das Produkt SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien enthält gefriergetrocknete *Oenococcus oeni*-Zellen.

Die Selektionskriterien für die Entwicklung des Produkts waren neben dem gezielten BSA, hohe Toleranz gegenüber Alkohol und SO_2 , niedrige pH-Werte sowie der Erhalt von Primärfruchtarten.

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.

Die optimale Weintemperatur zur Beimpfung liegt zwischen 18 – 25 °C. Die Weintemperatur sollte 17 °C nicht unterschreiten. Der pH-Wert sollte > 3,2 betragen. Bei niedrigeren pH-Werten ist eine Mostentsäuerung empfehlenswert. Die zu beimpfenden Weine sollten eine maximale Alkoholkonzentration von 15 Vol.-% aufweisen, um einen optimalen BSA mit SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien zu erreichen.

Gewöhnlich setzt der BSA 2 – 3 Tage nach der Beimpfung mit SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien ein und ist, je nach Weinparametern, nach ca. 1 – 2 Wochen abgeschlossen.

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

SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien werden gas- und wasserdicht verpackt in Verbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung muss bei -18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantiert Eaton die volle Aktivität für mindestens 36 Monaten.

Bei +4 °C bleibt die Aktivität für mindestens 18 Monate erhalten.

Eine Temperaturanpassung an den Wein ist nicht erforderlich.

Lieferformen

Für

- 5 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikelnummer 93.459.903
- 25 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikelnummer 93.459.905
- 100 hl Wein: Packung (Aluminium-Verbundfolie)
- Artikelnummer 93.459.907

Geprüfte Qualität

SIHALACT Oeno Milchsäurebakterien wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

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
100G Pasir Panjang Road #07-08
Singapur 118523
Tel: +65 6825-1668

Brasilien
Av. Ermano Marchetti, 1435 -
Água Branca, São Paulo - SP,
05038-001, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8461

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail
unter filtration@eaton.com oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 3.6.4.15
11-2019

© 2019 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