

Teknik Bilgi

BEGEROW

1 B 3.6.4.1
08/02 ISc/ACI

Biyolojik Asit Parçalama **SIHA-VINIFLORA® OENOS** (Oenococcus oeni DSM 7008)

SIHA-VINIFLORA® OENOS şarap işlemede biyolojik asit parçalama amacıyla kullanılan aktivitesi yüksek yeni tip Oenococcus oeni preparatıdır. Üretimde kullanılan özel teknik standartlar sayesinde asit parçalama işlemi hızlı ve güvenli bir şekilde gerçekleşir. Bunun sonucunda daha yumuşak ve harmonik, optimum derecede stabil şarap elde edilir ve kontrolsüz asit parçalama sonucunda ortaya çıkabilecek riskler ortadan kaldırılmış olur.

SIHA-VINIFLORA® OENOS kullanımının spesifik avantajları;

- Şarapta keskinlik ve aktivitenin optimum derecede düşürülür, SIHA-VINIFLORA® OENOS direk kuru bir ürün gibi, aktifleştirilmeden şaraba ilave edilir.
- Kırmızı ve beyaz üzüm çeşitlerinde genel amaçlı kullanılabilir.
- Kontrolsüz asit parçalanmasını güvenli bir şekilde önler.
- Bu ürünün kullanımı sonucunda daha harmonik, biyolojik olarak optimum derecede stabilize şarap elde edilir.

Ürün Özellikleri

SIHA-VINIFLORA® OENOS yüksek derecede saf, dondurulmuş-kuru Oenococcus oeni hücrelerinin (strain DSM 7008) konsantresidir. Her bir gramlık ünite de 500 milyon koloniden fazla hücre tesbit edilmiştir.

SIHA-VINIFLORA® OENOS 'un elde edildiği strain (suş) uygun oenolojik kriterlere uygun (şarabın organoleptik saflığı, alkol ve SO₂ ye karşı yüksek tolerans, istenmeyen metabolizma ürünlerinin gelişimine sebep olmaması) 850 den fazla laktik asit bakterisi türünden elde edilmiştir. Diğer önemli özelliği kuru şekliyle şaraba aşılamaadan hemen sonra metabolizmanın faaliyete geçmesidir. Bu mükemmel teknik özellikleri ve kıyas kabul etmez ekonomik avantajları nedeniyle SIHA-VINIFLORA® OENOS hem teknik hemde ticari ihtiyaçları karşılamaktadır.

Uygulama ve Dozaj

SIHA-VINIFLORA® OENOS 25 hl ve/veya 250 hl şarap için gereken dozaja göre paketlenmiştir. Tavsiye edilen dozajın aşılması tavsiye edilmez. Tavsiye edilen dozajın altında kullanım ise kontrolsüz bakteri gelişimine ortam hazırlar ve malik asitin parçalanması tehlikesini ortaya çıkarır. SIHA-VINIFLORA® OENOS alkolik fermentasyon tamamlandıktan sonra şaraba direk olarak serpilmelidir. Bundan sonra şarabın içine hava girmesine müsaade etmeden şarap yumuşak bir şekilde karıştırılmalı veya anaerobik pompa yardımıyla sirkülasyon yapılmalıdır.

Fıçı/tank asit parçalanması işlemi sırasında mümkün oldukça kapalı tutulmalıdır.

Önemli Hususlar

SIHA-VINIFLORA® OENOS ambalajı kullanımdan hemen önce açılmalıdır. Açılan paket daha sonra muhafaza edilemez. Çünkü hava ve nem kısa süre içinde aktivitenin kaybolmasına neden olur. Bu yüzden ambalajın içindeki miktar daha küçük parçalara ayrılarak saklanmamalıdır. Bu sırada SIHA-VINIFLORA® OENOS a nüfuz edecek hava zararlı bakteri hücrelerinin gelişimine neden olur.

SIHA-VINIFLORA® OENOS kullanımı için ideal sıcaklık 17-25 °C dir. Kullanımdan önce genç şarap sülfür'den arındırılmalıdır. (Serbest SO₂ maksimum 10mg/l, toplam SO₂ maksimum 30mg/l). SIHA-VINIFLORA® OENOS kullanılmadan önce SO₂ kontrol edilmelidir. Ayrıca alkol içeriği ise maksimum % 14 vol. Ve pH minimum 3.1 olmalıdır.

Yukarıda belirtilen faktörlerin kendi aralarında sinerji oluşturduğu önemle dikkate alınmalıdır. Şayet şarap yukarıda belirtilen faktörlerden iki veya daha fazlası limitlere yakın ise biyolojik asit parçalanması gecikir veya bütünüyle mümkün olmaz. Diğer taraftan kullanılan kültür şayet diğer faktörler elverişli ise uygular olmayarak faktörlerden birini tolere edebilir.

Biyolojik asit parçalanması genellikle aşılardan 2-3 gün sonra başlar ve ortam şartlarına bağılı olarak 1-4 hafta sonunda tamamlanır.

SIHA-VINIFLORA® OENOS diasetil kullanarak sitratları önemsenmeyecek son ürüne parçaladığından harmonizasyona da katkıda bulunur. Bu parçalama işlemi canlı mayalar tarafından da gerçekleştirilir.

Güvenlik

Doğru şekilde kullanılması ve taşınması durumunda herhangi olumsuz bir etkisi bilinmemektedir. SIHA-VINIFLORA® OENOS kolayca çözüldüğünden kullanımı ile ilgili herhangi bir sağlık riski bulunmamaktadır.

Depolama

SIHA-VINIFLORA® OENOS hava ve su geçirmez alüminyum lamine edilmiş folyo paketlere paketlenmiştir. Uzun süreli depolama -18°C de yapılmalıdır (Derin dondurucu). Bu şartlar altında SIHA-VINIFLORA® OENOS aktivitesini 24 ay boyunca koruyacağı garanti edilmektedir. +20°C de ise en az 6 ay boyunca tam aktivite muhafaza edilir. Kullanıma kadar yukarıda belirtilen koşullarda muhafaza edilmeye dikkate edilmelidir. Kullanım sırasında şarabın sıcaklığını yarılamaya gerek yoktur. 30 °C nin üzerindeki sıcaklıklar bakterilere zarar verir ve bundan kaçınılmalıdır.

Ambalaj

10 hl şarap için;	koli (4 alüminyum lamineli folyo torba) ürün no: 9.3410.901
25 hl şarap için;	paket (alüminyum lamineli folyo) ürün no:9.3410.905
250 hl şarap için;	Paket (alüminyum lamineli folyo) ürün no:9.3410.910

SIHA-VINIFLORA® OENOS şarap üretimi hakkında yürürlükte olan bütün yasal düzenlemelere uygundur ve üretim boyunca yüksek kalite standartlarına uygunluğu test edilir. Bu kontroller teknik kriterlerin yanı sıra gıda ve içecek mevzuatlarını da ihtiva eder.Sıkı kontroller nihai paketleme ve öncesi bütün aşamalarda devam eder.



Yukarıdaki bilgi ve tavsiyeler bilgilerimiz çerçevesinde sunulmuştur.Ancak farklı uygulama,çalışma metodları ve kullanma şartları için bağlayıcı değildir.Uygunsuz kullanım nedeniyle sorumluluk kabul edilmez.

.SINERJİ

Taah. Paz.Tic.ve San. A.Ş.

Tel: 0 324 221 31 20

Fax: 0 324 221 55 27

E mail: info@sinerji-as.com

Web: www.sinerji-as.com

BEGEROW

Tel: +49 6704 204-01

Fax: +49 6704 204-121

E mail: info@begerow.com

Web: www.begerow.com