

Viniflora® CiNe

Mlečnobakterijska kultura *Oenococcus oeni* za neposredno cepitev belih, rdečih in rose vin s ciljem hitre razgradnje jabolčne v mlečno in brez razgradnje očetne kisline. Ne tvori diacetila in očetne kisline. Daje zaokrožena, sortno značilna harmonična vina.

Navodila za uporabo:

V deklariranem volumnu vina uporabite celotno vsebino embalaže in odmerkov ne zmanjšujte! Dodajte neposredno v cisterne po zaključku alkoholne fermentacije (ostanek sladkorja <10 g/L). Med potekom biološkega razkisa zagotovite odsotnost kisika (polne posode). Embalažo odprite neposredno pred cepitvijo. Opt. temp. za razkis: 17–20 °C. V kolikor mogoče, vina pred cepitvijo ne žveplajte (dopustno: 20 mg/L prostega, max. 40 mg/L skupnega SO₂). Vsebnost alkohola: max.14,5 Vol.-%, pH: ne izpod 3,2. Uspeh razkisa je odvisen od sinergije vseh dejavnikov; dopustne so ekstremne vrednosti enega inhibitorja, pri optimalnih ostalih. Biološki razkis običajno steče v 2-3 dneh in se odvisno od zunanjih dejavnikov zaključi v 1–2 tednih. Ker ne ogroža citronske kisline, po končanem postopku niso zaznavne laktosne note, povzročene z diacetilom.

Vsebina: za 50 hL

Navodila za shranjevanje:

Hranite zamrznjeno pri -18°C. Rok uporabe: 36 mesecev. Pri +5°C (hladilnik) je trajnost proizvoda 6 mes. (hramba do uporabe). Temperaturna prilagoditev pred dodajanjem vinu ni potrebna. Temperature nad 30°C bakterijam škodijo, zato jih tovrstnim razmeram ne izpostavljamo.

Dobavitelj: Chr. Hansen Holding A/S, Boege Alle 10-12, 2970 Hoersholm, Denmark

Prodaja: METROB d.o.o, Začret 20a, 3202 Ljubecna, T: 03 7806 330, www.metrob.si