







MILCHSÄUREBAKTERIEN

ENARTISML UNO

Bakterienstamm für biologischen Säureabbau

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Gefriergetrocknete Zubereitung aus Milchsäurebakterien der Art <i>Oenococcus oeni</i>.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisML Uno ist ein ausgewählter Stamm von <i>Oenococcus oeni</i>, der unter normalen Bedingungen einen schnellen Start und einen vollständigen biologischen Säureabbau in Weiß- und Rotweinen ermöglicht. Er berücksichtigt die organoleptischen Eigenschaften von Wein und verringert das Risiko einer unkontrollierten Gärung, wodurch die Produktion unerwünschter Verbindungen wie flüchtiger Säuren und biogener Amine vermieden wird.</p>
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN Optimaler pH: >3,3 Schwefeldioxidresistenz: 45 ppm insgesamt, 10 ppm frei Alkoholtoleranz: 14 % Optimale Gärungstemperatur: 20 - 25 ° C (68 - 77 ° F) bei sequentieller Inokulation. bis zu 27 ° C (80,6 ° F) bei gleichzeitiger Inokulation.</p>
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Biologischer Säureabbau in Weiß-, Rot- und Roséweinen unter normalen Bedingungen ▪ Sequentielle Inokulation ▪ Co-Inokulation
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beutelinhalt im 20-fachem Gewicht an chlorfreiem Wasser zwischen 20 ° C und 23 ° C (68-74 ° F) rehydrieren. ▪ 15 Minuten warten ▪ Umrühren, dann den Wein bei einer Temperatur von etwa 20 ° C direkt animpfen. Achtung: Stellen Sie sicher, dass der Temperaturunterschied zwischen Bakteriensuspension und Wein weniger als 6-8 ° C (10,8-14,4 ° F) beträgt. ▪ Durch geschlossenes Umpumpen mischen. ▪ Halten Sie die Temperatur des Weins bis zum Ende der Gärung zwischen 20 und 25 ° C. <p>Die Zugabe von Nutriferm ML zum Wein hilft den biologischen Säureabbau abzuschließen. Die gleichzeitige Verwendung von β-Glucanase beeinflusst den biologischen Säureabbau nicht. Vor der Inokulation soll dem vergorenen Wein kein SO₂ zugefügt werden. Für ein Co-Inokulationsprotokoll wenden Sie sich bitte an das technische Team von Enartis.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG Packungen für 2,5 hl (66 g), 25 hl (660 gal) und 250 hl (6.600 gal) Wein. Verschlossene Verpackung: Bei -18 ° C (0 ° F) lagern. Ein paar Tage außerhalb des Gefrierschranks bei Temperaturen unter 25 ° C (77 ° F) verderben das Produkt nicht. Vermeiden Sie Temperaturen über 25 ° C. Geöffnete Verpackung: Sorgfältig wiederverschließen und wie oben angegeben aufbewahren. Sofort verwenden. Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellungsdatum, wenn das Produkt bei \leq -18 ° C (0 ° F) gelagert wird. 6 Monate ab Produktionsdatum, wenn es bei \leq + 4 ° C (39,2 ° F) gelagert wird.</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.



KONFORMITÄT

Das Produkt entspricht folgenden Richtlinien:
Codex Œnologique International

Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß:
Reg. (EU) 2019/934

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.
