



CHR HANSEN

#### Εκμεταλλευτείτε όλα τα πλεονεκτήματα των βακτηρίων Viniflora®

Τα βακτήρια Viniflora® της Chr. Hansen έχουν πολύ συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, τα οποία στα χέρια των οινοποιών / οινολόγων, δίνουν την δυνατότητα γρήγορης απόσβεσης της επένδυσης, για τέσσερις κυρίως λόγους:

- Είναι έτοιμα για άμεσο εμβολιασμό - *DIRECT INOCULATION* - δεν απαιτείται προετοιμασία εμβολίου.
- Περιέχουν μόνο *Oenococcus oeni* βακτήρια με υψηλή καθαρότητα.
- Περιέχουν υψηλό αριθμό βιώσιμων κυττάρων, ο οποίος εξασφαλίζει ότι ο μαγικός αριθμός ( $10^6$  cfu/ml) επιτυγχάνεται αμέσως μετά τον εμβολιασμό και εξασφαλίζει γρήγορη εκκίνηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης.
- Αυστηρώς ελεγχόμενη παραγωγή υπό εξαντλητικά τεστ και δοκιμές από το τμήμα ποιοτικού ελέγχου, τα οποία περιλαμβάνουν τον έλεγχο της βιωσιμότητας και την "μηλογαλακτική" δραστηριότητα.

Ελέγχουμε όλες τις παρτίδες πριν την διάθεσή τους, χρησιμοποιώντας το "MACC" test – μέθοδος η οποία αναπτύχθηκε από την Chr. Hansen - για την μέτρηση της ικανότητας μετατροπής του μηλικού οξέος από κάθε στέλεχος.



## Βακτήρια Viniflora® για άμεσο εμβολιασμό

Τα γαλακτικά βακτήρια Viniflora® είναι διαθέσιμα σε μορφή "freeze-dried" και "FroZen™" παρέχοντας τα εξής τρία πλεονεκτήματα στον οινοποιό:

#### Πιο γρήγορη μηλογαλακτική ζύμωση

Οι οίνοι είναι νωρίτερα έτοιμοι για διάθεση, συμμετοχή σε εκθέσεις, wine tastings κ.λ.π. Εξοικονομείτε ενέργεια, απαιτείται λιγότερη εργαστηριακή ανάλυση αφού δεν χρειάζεται να παρακολουθείτε "προβληματικές" ζυμώσεις και έχετε γρήγορη και ολοκληρωμένη μηλογαλακτική ζύμωση.

#### Βελτιστοποίηση της ποιότητας

Ο έλεγχος και η παρακολούθηση της αλκοολικής ζύμωσης είναι γνωστό ότι είναι απαραίτητος και δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα σε μια οινοποιητική διαδικασία.

Ακριβώς το ίδιο ισχύει και για την μηλογαλακτική ζύμωση.

Η μηλογαλακτική ζύμωση με τα βακτήρια Viniflora® δίνει την δυνατότητα ελέγχου όλης της διαδικασίας με σταθερό και σίγουρο τρόπο διαμέσου:

- του ελέγχου του αρωματικού χαρακτήρα.
- του ελέγχου και της διαχείρισης της επίδρασης της μηλογαλακτικής ζύμωσης στην "αίσθηση" του στόματος.

Επιπλέον, μειώνει τα επίπεδα του SO<sub>2</sub> και των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών όπως ο *Brettanomyces*.

#### Εγγύηση ασφάλειας και ποιότητας

Τα στελέχη *Oenococcus oeni* στα βακτήρια Viniflora® έχουν προσεκτικά επιλεγεί και δεν παράγουν βιογενείς αμίνες: συνεπώς, η εξαγωγή των οίνων γίνεται με ασφάλεια και με πιστοποίηση, ενώ είστε έτοιμοι να προσαρμοστείτε και σε μελλοντικές αλλαγές της νομοθεσίας. Επιπλέον, η χρήση πιστοποιημένων "συστατικών" σας δίνει την δυνατότητα της ιχνηλασιμότητας, ένα σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

Για μια ασφαλή και αποτελεσματική μηλογαλακτική ζύμωση, διαλέξτε προϊόντα με υψηλό αριθμό ενεργών και προσαρμοσμένων κυττάρων: επιλέξτε τα βακτήρια Viniflora® και εκμεταλλευτείτε όλα τα πλεονεκτήματα της χρήσης τους, υπό πλήρη έλεγχο όλης της διαδικασίας.