

## Výživa pro bakterie mléčného kvašení

### SIHA BACTIFERM®

13 B 2.4.6 ·  
ISc 02/2015

SIHA BACTIFERM® je speciální nutrient k zásobování bakterií mléčného kvašení esenciálními živinami. Je to kombinovaný přípravek z buněčných stěn kvasinek, kaseinů a buničiny. Díky této speciálně sladěné kombinaci živin je docíleno výrazné zlepšení aktivity bakterií v problematických vínech. Na rozdíl od vinných kvasinek potřebují bakterie mléčného kvašení četné aminokyseliny. SIHA BACTIFERM® pomáhá odbourávání kyseliny znovu uvést do chodu při poruchách, zastavení nebo nepříznivých podmínkách okolí.

Specifické výhody SIHA BACTIFERM®:

- ▶ Drastické zlepšení nabídky esenciálních živin.
- ▶ Rychlejší a spolehlivější odbourávání kyseliny v problematických vínech
- ▶ Rozšíření okna aktivity při nízké hodnotě pH, vysokém obsahu alkoholu nebo nízkých teplotách
- ▶ Získáte čas a tím se minimalizuje riziko druhotné infekce
- ▶ Zlepšení sensorického profilu

#### Použití a dávkování

SIHA BACTIFERM® se zamíchá do vína buď před přidáním bakterií nebo se jednoduše dodávákuje již naočkované víno.

Aplikační množství činí 15 g/hl, takže jednotka balení vystačí na 2500 litrů.

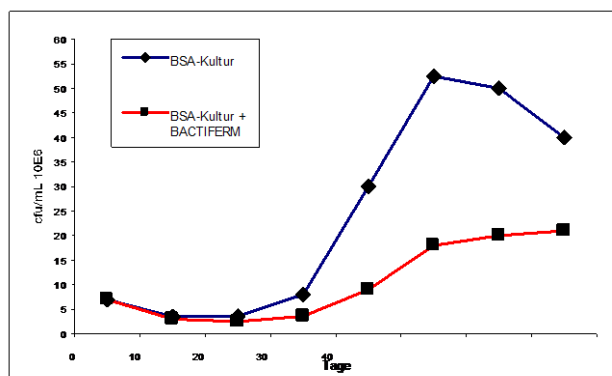
SIHA BACTIFERM® odpovídá vinařskému kodexu mezinárodní organizace O.I.V. a je přípustný podle platného německého vinařského práva.

#### Vlastnosti výrobku

Použití SIHA BACTIFERM® zabrání poruchám během biologického odbourávání kyseliny v problémových vínech a podporuje aktivitu bakterií v problematických vínech.

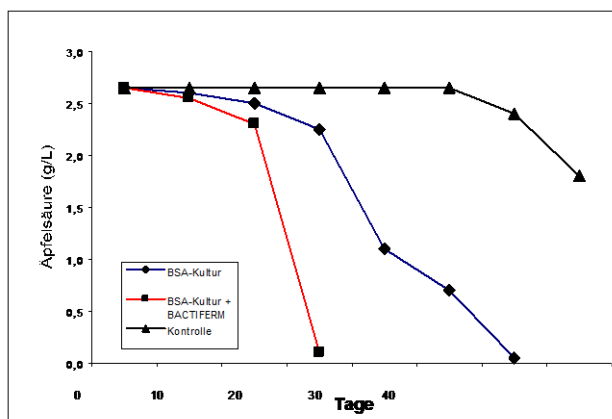
V případě podmínek nepříznivých pro biologické odbourávání kyseliny, např. nízké pH, vysoký alkohol, silně předčežené mladé víno nebo víno chudé na živiny, nabízí SIHA BACTIFERM® dodatečnou jistotu. V něm obsažená speciálně sladěná kombinace živin přináší zřetelné zlepšení aktivity bakterií.

Obr. 1



Na obr. 1 je znázorněn vliv na rozmnožování aktivní buněčné hmoty v problematickém víně (Chardonnay 1998, 14,5 % obj. alkoholu, pH 3,35, teplota 20 °C).

Obr. 2



Obr. 2 analogicky ukazuje odbourávání kyseliny jablečné před a po přidání SIHA BACTIFERM®.

#### Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci SIHA BACTIFERM® nejsou známy žádné negativní účinky. Bezpečnost list EU poskytujeme na požádání.

## **Skladování**

---

SIHA BACTIFERM® lze v neporušeném obalu skladovat při 4 – 6 °C po dobu 18 měsíců. Otevřený obal obratem spotřebujte.

## **Druhy balení**

---

SIHA BACTIFERM® má číslo zboží 93.440 a dodává se v tomto balení:

375 g hliníková vícevrstvá folie

Hlavní klíč celního sazebníku: 3821 00 00

## **Ověřovaná jakost**

---

U SIHA BACTIFERM® se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.