AGROVIN PRODUCE BACTERIAS LÁCTICAS

AGROVIN ha confirmado su liderazgo en el sector de los productos enológicos desarrollando un proceso específico de producción de **bacterias lácticas** para la fermentación maloláctica de los vinos. Este proceso es el resultado de varios Proyectos de Investigación consecutivos con la Universidad de Valencia, Departamento de Microbiología, que ha culminado con el diseño y adquisición de un **fermentador específico**, con la tecnología propia, para el cultivo de bacterias lácticas líquidas *Oenococus oeni* de inoculación directa para vino, comercializadas bajo la marca viniferm OE.

Viniferm OE está especialmente preparado para trabajar en vinos de elvado grado alcohólico y/o elevado contenido en polifenoles. Son cepas procedentes de la selección natural de regiones vitivinícolas de la Península Ibérica, estando perfectamente adaptados a las condiciones enológicas de nuestras latitudes.

El nuevo fermentador **permite obtener cultivos únicos en el mercado**, mucho más fiables y eficaces, y a un precio más competitivo. Este novedoso equipo, desarrollado por el equipo técnico de AGROVIN , cuenta con una mayor capacidad productiva, además de suponer una mejora en las condiciones de cultivo con controles directos en tiempo real.

APTO PARA SU EMPLEO EN VINO ECOLÓGICO.

- Producto con certificación ecológica.
- A partir de medios naturales procedentes de la uva.

AGROVIN
Comprometidos con la Enología

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification