

viniferm **oe** AG-20

Bioprotección y máximo
respeto del vino durante la FML



viniferm **Oe** AG-20

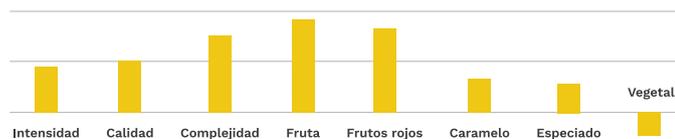
Viniferm OE AG-20 es una **bacteria láctica de producción propia**, en formato líquido y de fácil aplicación a base de *Oenococcus oeni*, que **limita el desarrollo de microorganismos indeseables y controla las fermentaciones malolácticas espontáneas** incluso en vinos de elevado pH y elevado grado alcohólico.

Viniferm OE AG 20 es una selección natural de *Oenococcus oeni* a partir de mostos y vinos de la variedad Tempranillo (Tinta Fina) en la DO Ribera de Duero.

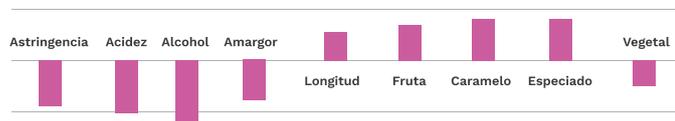
Focos de acción

- Retraso en la evolución del color por su escasa repercusión sobre la acidez.
- Obtención de vinos más saludables con un menor contenido de aminas biógenas.
- Potencia las características aromáticas varietales manteniendo la expresión frutal y floral tras la FML.

Modificaciones olfativas sobre vino tinto



Modificaciones gustativas sobre vino tinto



Aplicaciones

Fermentación secuencial

Incorporar al vino una vez transcurrida la fermentación alcohólica, idealmente cuando queden algunos gramos de azúcares residuales.

Coinoculación

Incorporar al mosto 24 horas después de la siembra de la levadura.

Resultados óptimos

Excelentes resultados en fermentación maloláctica en barrica.

- Mantiene las cualidades cromáticas y el perfil varietal del vino.
- Aporta complejidad, equilibrio y presencia en boca al integrarse con la madera.
- Indicado para vinos tintos de calidad, ya que remarca el carácter varietal y la suavidad en boca.

Ventajas de la bacteria de adición directa

01 No necesitan preparación previa al no ser bacterias liofilizadas.

02 No necesitan aclimatación previa a las condiciones del vino.

03 No hay riesgo de pérdida de población al no necesitar rehidratación.



Modo de aplicación



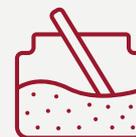
1. Conservar refrigerado hasta el momento de su uso.



2. Atemperar el cultivo líquido a la temperatura del mosto o vino en el momento de su aplicación.



3. Agitar el envase y añadirlo a la dosis adecuada.



4. Homogeneizar el depósito para una correcta dispersión de las bacterias lácticas.

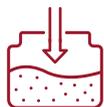
Bacterias lácticas de producción propia

- Posibilidad de producción continua.
- Control riguroso de la calidad del proceso.
- Medio líquido desarrollado para reproducir las condiciones del vino.
- Su proceso de producción permite su desarrollo en coinoculación sin necesidad de realizar un consumo de azúcares.
- Cultivo fresco con una población $> 5 \cdot 10^9$ UFC/ml.



Soluciones de adición directa

En Agrovin nos adaptamos a las necesidades de las bodegas y enólogos, teniendo en cuenta las últimas tendencias y avances del sector, y trabajamos para ofrecer las mejores soluciones orientadas a optimizar la consecución de resultados.



Aplicación directa en el mosto o vino



Simplifica las operaciones en bodega



Ahorro energético y de consumo de agua



Mayor calidad en los vinos



Facilidad de uso



Ahorro de tiempo



Seguridad en la aplicación