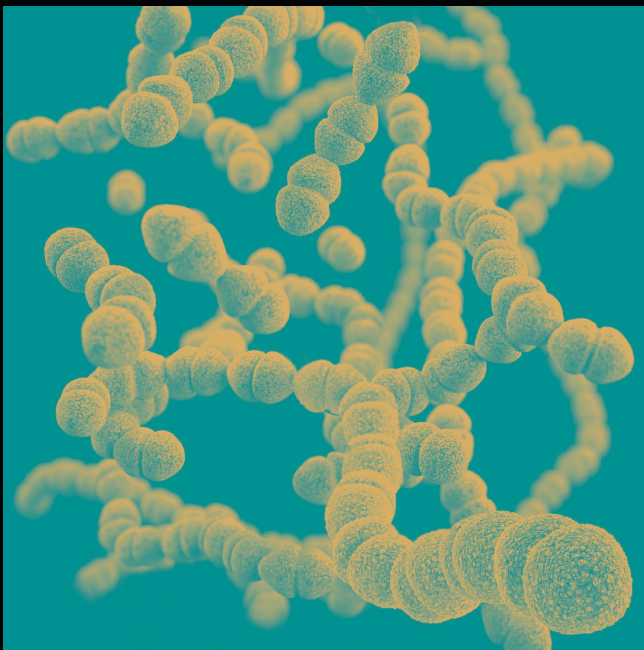


viniform **oe** AG-20

Bioprotezione e massimo
rispetto del vino durante la FML



viniform **Oe** AG-20

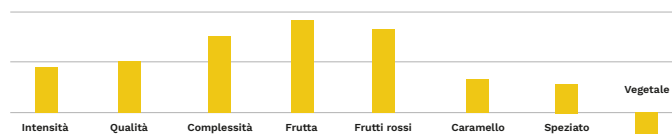
Viniform OE AG-20 è un **batterio lattico di nostra produzione**, in formato liquido e di facile applicazione a base di *Oenococcus oeni*, che **limita lo sviluppo di microrganismi indesiderati e controlla le fermentazioni malolattiche spontanee** anche nei vini con pH elevato e gradazione alcolica elevata.

Viniform OE AG 20 è una selezione naturale di *Oenococcus oeni* derivante da mosti e vini della varietà Tempranillo (Tinta Fina) nella DO Ribera de Duero.

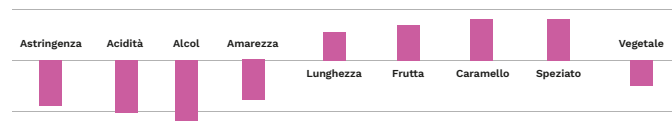
Benefici

- Ritarda l'evoluzione del colore grazie alla sua scarsa ripercussione sull'acidità.
- Consente di ottenere vini più sani con un contenuto inferiore di ammine biogene.
- Esalta le caratteristiche aromatiche varietali mantenendo le note fruttate e floreali dopo la FML.

Modifiche olfattive su vino rosso



Modifiche gustative su vino rosso



Applicazioni

Fermentazione sequenziale

Incorporare al vino una volta terminata la fermentazione alcolica, possibilmente quando rimangono pochi grammi di zuccheri residui.

Coinoculo

Incorporare nel mosto 24 ore dopo l'aggiunta del lievito.

Risultati ottimali

Eccellenti risultati nella fermentazione malolattica in barrique.

- Mantiene le qualità cromatiche e il profilo varietale del vino.
- Apporta complessità, equilibrio e presenza in bocca una volta integrato con il legno.
- Indicato per vini rossi di qualità, in quanto ne esalta il carattere varietale e la morbidezza in bocca.

Vantaggi dei batteri ad aggiunta diretta

01 Non necessitano di una preparazione preventiva in quanto non sono batteri liofilizzati

02 Non necessitano di una preventiva acclimatazione alle condizioni del vino.

03 Non vi è alcun rischio di perdita di popolazione in quanto non richiedono reidratazione.



Modalità di applicazione



1. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.



2. Portare la coltura liquida alla temperatura del mosto o del vino al momento dell'applicazione.



3. Agitare il contenitore e aggiungerlo alla dose appropriata.



4. Omogeneizzare la vasca per una corretta dispersione dei batteri lattici.

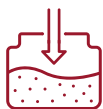
Batteri lattici di propria produzione:

- Possibilità di produzione continua.
- Controllo rigoroso della qualità del processo.
- Mezzo liquido sviluppato per riprodurre le condizioni del vino.
- Il suo processo produttivo ne consente lo sviluppo in coinoculo senza la necessità di consumare zucchero.
- Coltura fresca con una popolazione $> 5 \cdot 10^9$ UFC/mL.



Soluzioni ad aggiunta diretta

In Agrovin ci adattiamo alle esigenze delle cantine e dei produttori di vino, tenendo conto delle ultime tendenze e progressi del settore, e lavoriamo per offrire le migliori soluzioni volte a ottimizzare il raggiungimento dei risultati.



**Applicazione diretta
in vino e mosto**



**Semplifica le
operazioni di cantina**



**Risparmio energetico e
sui consumi idrici**



Facile da usare



Risparmio di tempo



**Sicurezza
nell'applicazione**