

Viniferm Œ 104

Cultivo líquido concentrado para vinos tintos de marcada expresión polifenólica.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm oe 104 son cultivos líquidos de bacterias lácticas listos para su empleo y adaptados a las condiciones del vino. Se encuentran en condiciones óptimas para iniciar la fermentación maloláctica desde el mismo momento de la inoculación.

Con **Viniferm oe 104** se garantiza un mayor número y viabilidad de bacterias lácticas que en los cultivos lácticos convencionales.

Las cepas de *Oenococcus oeni* de los cultivos líquidos **Viniferm oe 104** proceden de la selección natural de regiones vitivinícolas de la Península Ibérica, estando perfectamente adaptadas a las condiciones enológicas de nuestras latitudes.

Se caracterizan por el máximo respeto al carácter varietal del vino tanto a nivel analítico como sensorial. La aplicación de cultivos líquidos seleccionados **Viniferm oe 104** limita el riesgo de producción de aminos biógenos.

APLICACIÓN

- Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinos de alta expresión polifenólica.
- Especialmente indicado para la elaboración de vinos tintos de maceraciones largas y/o elevado contenido en polifenoles totales.
- Indicado para todo tipo de variedades tintas: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- Excelentes resultados en fermentación maloláctica en barrica.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Viniferm oe 104 aporta al vino las siguientes características:

- Respeto a las características aromáticas varietales.
- Permite mantener la expresión frutal y floral de los vinos después de la fermentación maloláctica.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Temperatura 18-22°C
- Sulfuroso total < 50 mg/l.

- Sulfuroso libre < 10 mg/l.
- Alcohol <16%vol.
- pH > 3,4
- Limita la producción de aminas biógenas.

MODO DE EMPLEO

1. Atemperar antes de su aplicación.
2. Agitar bien el envase.
3. Aplicar al depósito o barrica con el vino a temperatura mayor a 18°C.
4. Distribuir uniformemente mediante agitación o remontado.

PRESENTACIÓN Y DOSIS

Viniferm OE 104 se presenta en envases de:

- 1 l: dosis para 10.000 litros de vino (100 hl).
- 500 ml: dosis para 5.000 litros de vino (50 hl).
- 30 ml: dosis para barrica (225 l).

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 626 (rev.1)

Bacterias lácticas viables [UFC/ml]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
Levaduras [UFC/g]	< 10 ²
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC /g]	< 10 ²

MODO DE CONSERVACIÓN

Los envases deben mantenerse en frío (2-6°C) hasta el momento de su aplicación.

En estas condiciones, la viabilidad del cultivo se mantiene durante 3 meses desde la fecha de producción.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.