

Viniform Oe AG-20

Bacterias lácticas de segunda generación para elaboración de vinos tintos de calidad.

CARACTERÍSTICAS

Viniform OE AG-20 son cultivos líquidos de bacterias lácticas listos para su empleo, con un máximo respeto del carácter varietal del vino tanto a nivel analítico como sensorial. Su elevada prevalencia limita el desarrollo de microorganismos indeseables y controla las fermentaciones malolácticas espontáneas, eliminando los inconvenientes derivados de éstas, entre ellos el riesgo de producción de aminas biógenas, incluso en vinos de elevado pH y grado alcohólico.

Viniform OE AG-20 es una selección natural de *Oenococcus oeni* a partir de mostos y vinos de las variedades Tempranillo (Tinto Fino) en la D.O Ribera del Duero. Es un Cultivo fresco de bacterias lácticas con un recuento de bacterias viables $> 5 \times 10^9$ ufc/mL.

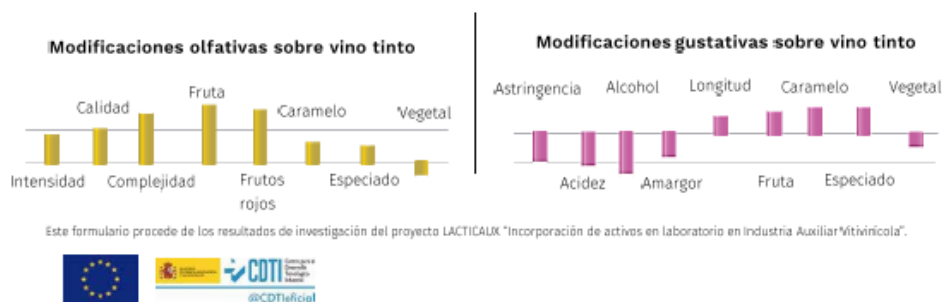
APLICACIÓN

Cultivo líquido de *Oenococcus oeni* especialmente indicado para vinos tintos de calidad Premium con desarrollo en madera, en los que se quiere remarcar el carácter varietal y la suavidad en boca. Perfecto para todo tipo de variedades tintas: Tempranilla, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah, etc. Excelentes resultados en fermentación maloláctica en barrica, manteniendo las cualidades cromáticas y el perfil varietal del vino. Complejidad e integración con la madera con equilibrio y presencia en boca.

Apto para fermentación secuencial y coinoculación.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Potencia las características aromáticas varietales.
- Permite mantener la expresión frutal y floral de los vinos después de la fermentación maloláctica.
- Mantiene la expresión frutal característica, debida a la ausencia de aromas lácteos (diacetilo, acetoina).
- No produce putrescina ni cadaverina.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Por su escasa repercusión sobre la acidez, ayuda a retrasar la evolución del color.
- No presenta pérdida de color por arrastre de las paredes celulares de la bacteria.



Viniform OE AG-20 / Rev. 3 / Fecha: 07/01/2026

agrovin.com

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fermentaciones rápidas y seguras.
- Temperatura óptima de fermentación 18-22 °C.
- Tolerancia de sulfuroso total < 60 mg/l.
- Tolerancia de sulfuroso libre < 10 mg/l.
- Tolerancia alcohólica <16%vol.
- Tolerancia pH > 3,4
- Baja producción de acidez volátil
- Nula producción de aminas biógenas.
- Elevada capacidad de propagación y multiplicación en el medio vínico.
- Carácter bioprotector: su alta prevalencia evita desviaciones microbiológicas debidas a otros microrganismos (Brett). Altamente efectiva para imponerse frente a otras bacterias lácticas, evitando la presencia de histamina.

MODO DE EMPLEO

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

EN FERMENTACION SECUENCIAL: incorporar al vino una vez transcurrida la fermentación alcohólica, idealmente cuando queden algunos gramos de azúcares.

EN COINOCULACIÓN: incorporar el cultivo 24 horas después de la siembra de la levadura (cuando el SO₂ libre sea cero).

PRESENTACIÓN Y DOSIS

Viniferm OE AG-20 se presenta en envases de:

- 10 l: dosis para 100.000 litros de vino (1.000 hl).
- 5 l: dosis para 50.000 litros de vino (500 hl).

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 630 (rev.0)

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.