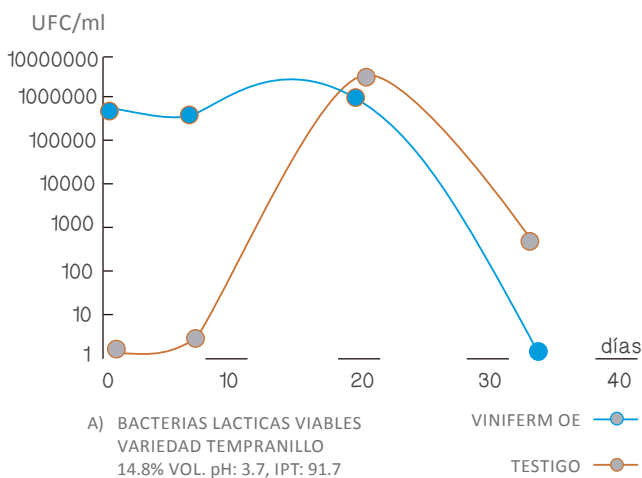
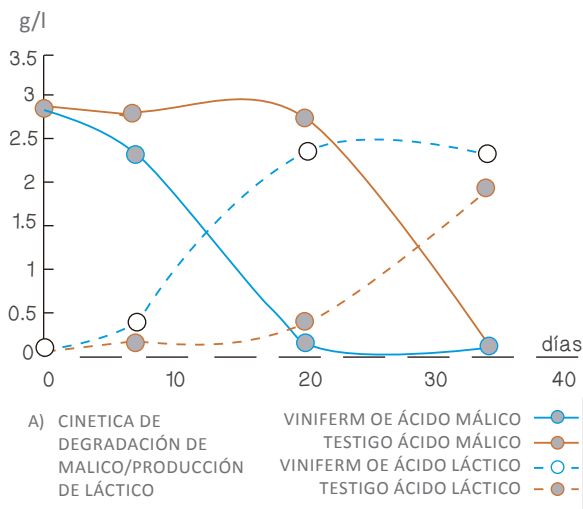


## viniform **OE** 104

Cultivo líquido concentrado para vinos tintos de marcada expresión polifenólica.



Ensayo comparativo de siembra con **Viniform OE**

### CARACTERÍSTICAS

**Viniform 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 **Viniform 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 **Viniform 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 **Viniform OE 104** limita el riesgo de producción de aminas biógenas.

### 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

**Viniform 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 20-25 °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 bodega 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 (100hl).  
500 ml: Dosis para 5.000 litros de vino (50hl).  
30 ml: Dosis para bodega (225 l).

**PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS**  
**EP 626 (REV.1)**

---

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

**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 Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.*