

viniform **oe** ACID

Fermentación maloláctica de vinos de pH muy bajo



CARACTERÍSTICAS

Viniform oe ACID es una cepa seleccionada por su viabilidad a pH muy bajo. Selección natural a partir de mostos y vinos de las variedades Albariño y Loureiro. Cultivo muy concentrado.

Máximo respeto al carácter varietal del vino tanto a nivel analítico como sensorial. La aplicación de cultivos seleccionados **Viniform oe ACID** limita el riesgo de producción de aminas biógenas.

APLICACIÓN

Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinos de pH muy bajo y elevado contenido de ácido málico. Especialmente indicado para vinos blancos de variedades aromáticas y mostos ácidos como: Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Viniform oe ACID aporta al vino las siguientes características:

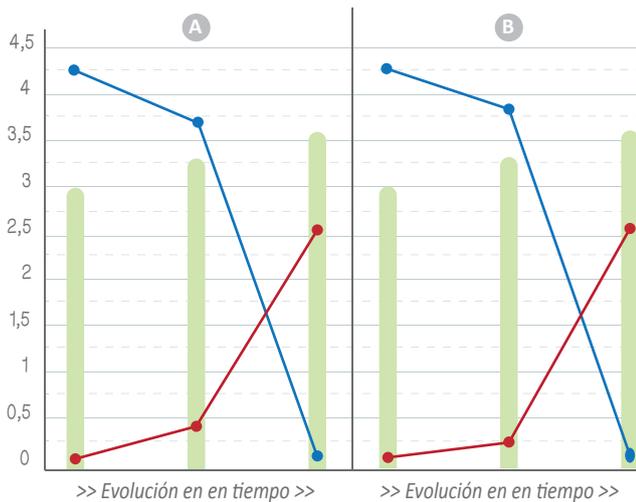
- Respeto e intensidad de las cualidades de variedades aromáticas (boj, cítricos, fruta de la pasión, clavel, flores blancas).
- Preserva el carácter afrutado de los vinos y acentúa las sensaciones en boca.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Temperatura 18-22 °C
- Sulfuroso total < 50 mg/l.
- Sulfuroso libre < 10 mg/l.
- Alcohol < 14% vol.
- pH > 3,0
- Baja producción de AV
- No producción de aminas biógenas.

MODO DE EMPLEO

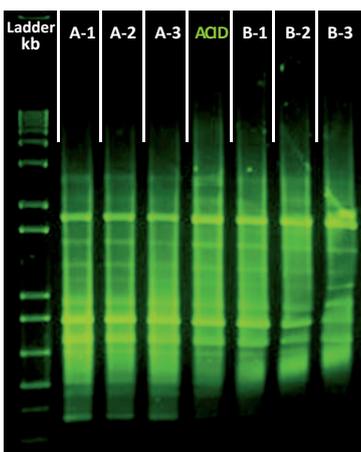
- 1.- Atemperar antes de su aplicación.
- 2.- Rehidratar en cinco veces su peso en agua sin cloro a 35°C durante 20 minutos.
- 3.- Aplicar al depósito o bodega con el vino a temperatura mayor a 18°C.
- 4.- Distribuir uniformemente mediante agitación o remontado.



Vino A: albariño, pH 3,12, 10.000 litros. Vendimia 2012

Vino B: albariño, pH 3,14, 10.000 litros. Vendimia 2012

● pH ● Láctico (g/l) ● Málico (g/l)



IMPLANTACION POSITIVA

Calle 1: marcador de pesos moleculares.

Calle 2-4: perfil genético de colonias aisladas en medio MLO del VINO A.

Calle 5: **Viniform oe ACID**.

Calle 6-8: perfil genético de colonias aisladas en medio MLO del VINO B.

El perfil observado en las muestras es el mismo que el de la cepa inoculada (**Viniform oe ACID**).

ASPECTO FÍSICO

Escamas de color amarillo claro.

PRESENTACIÓN Y DOSIS

Viniferm OE ACID se presenta de forma desecada:

- Dosis para 2,5 hl
- Dosis para 25 hl
- Dosis para 250 hl

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS
EP 872 (REV.1)

Bacterias lácticas viables [UFC/g]	> 10 ¹¹
Humedad [%]	< 8
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 ⁴
Levaduras [UFC /g]	< 10 ³
<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 ²

CONSERVACIÓN

Mantener en congelación hasta el momento de su aplicación, idealmente a -18°C. En estas condiciones, la viabilidad del cultivo se mantiene durante 24 meses desde la fecha de producción.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.