

VINIFERM OE AG-20

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

CARACTERÍSTICAS

Viniferem 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 elevado grado alcohólico.

Viniferem 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.

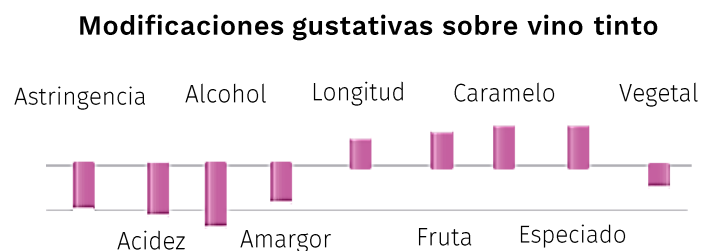
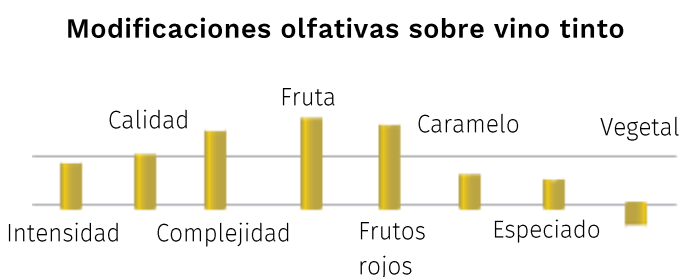
APLICACIÓN

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: Tempranillo, 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.



Este formulario procede de los resultados de investigación del proyecto LACTICAUX "Incorporación de activos en laboratorio en Industria Auxiliar Vitivinícola".



PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fermentaciones rápidas y seguras.
- Temperatura óptima de fermentación 22-25 °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 microorganismos (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 barrica con el vino a temperatura mayor a 18oC.
- 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

Viniform œ 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 FÍSICO-QUÍMICAS 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

CONSERVACIÓN

Los envases deben mantenerse en frío (2-6oC) 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.