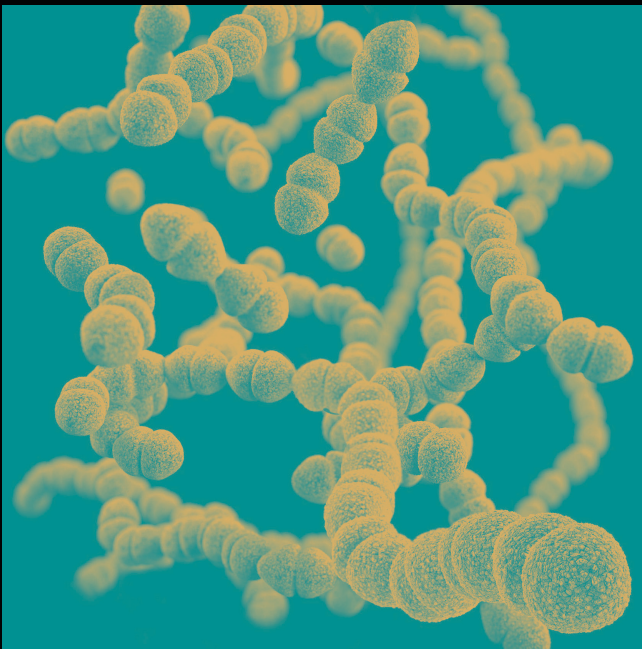


viniform **oe** AG-20

Bioprotection et respect maximal du vin pendant la FML



viniferm **Oe** AG-20

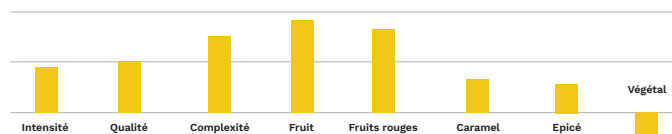
Viniferm OE AG-20 est une **bactérie lactique issue de notre recherche et produite dans nos installations**, sous format liquide et d'application aisée à base d'*Oenococcus oeni*, **limite le développement de micro-organismes indésirables et contrôle les fermentations malolactiques spontanées** même dans les vins à pH élevé et forte teneur en alcool.

Viniferm OE AG 20 est une sélection naturelle d'*Oenococcus oeni* à partir de moûts et de vins issus variété Tempranillo (Tinta Fina) dans la région DO Ribera de Duero.

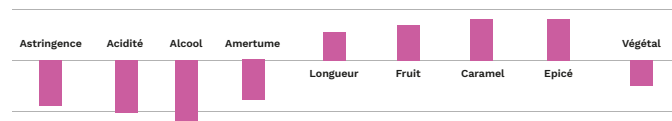
Champs d'actons

- Retard de l'évolution de la couleur dû à son impact sur l'acidité.
- Obtention de vins plus salutaires avec une teneur moindre en amines biogènes.
- Améliore les caractéristiques aromatiques variétales, en maintenant l'expression fruitée et florale après FML.

Modifications olfactives sur vins rouges



Modifications gustatives sur vins rouges



Applications

Fermentation séquentielle

Incorporer au vin une fois la fermentation alcoolique terminée, idéalement lorsqu'il reste quelques grammes de sucres résiduels.

Co inoculation

Incorporer au moût 24 heures après avoirensemencé la levure.

Des résultats optimaux

Excellents résultats en fermentation malolactique en barriques.

- Maintient les qualités chromatiques et le profil variétal du vin.
- Apporte de la complexité, de l'équilibre et de la présence en bouche lorsque le vin est intégré au bois.
- Indiqué pour les vins rouges de qualité premium, mise en valeur du caractère variétal et apport de douceur en bouche.

Avantages des bactéries à addition directe

01 Pas de préparation préalable car ce ne sont pas des bactéries lyophilisées.

02 Pas d'acclimatation préalable aux conditions du vin.

03 Aucun risque de perte de population dû à une réhydratation.



Mode d'emploi



1. Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.



2. Amener la culture liquide à la température du moût ou du vin au moment de l'application.



3. Secouez le récipient et ajoutez-le à la dose appropriée.



4. Homogénéiser la cuve pour une bonne dispersion des bactéries lactiques.

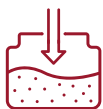
Bactéries lactiques issues de notre production:

- Possibilité de production continue.
- Contrôle rigoureux de la qualité du processus.
- Milieu liquide développé pour reproduire les conditions du vin.
- Son procédé de production permet son élaboration en co-inoculation sans avoir besoin de consommer de sucre.
- Culture fraîche avec une population $> 5 \cdot 10^9$ UFC/ml.



Solutions d'addition direct

Chez Agrovin, nous nous adaptons aux besoins des caves et des œnologues tout en prenant en compte les dernières tendances et avancées du secteur et nous nous efforçons de trouver les meilleures solutions pour optimiser les résultats et atteindre les objectifs fixés.



**Application directe
dans le vin et le moût**



**Simplification des
opérations de la cave**



**Economie d'énergie
et d'eau**



Facilité d'utilisation



Gain de temps



**Sécurité lors de
l'utilisation**