

Viniferm œ 104

**Culture liquide concentrée pour les vins rouges
présentant une forte teneur en polyphénols.**

CARACTÉRISTIQUES

Les Viniferm œ 104 sont des cultures liquides de bactéries lactiques prêtes à l'emploi et adaptées aux conditions du vin. Elles se trouvent dans des conditions optimales pour déclencher la fermentation malolactique dès l'inoculation.

Avec Viniferm œ 104 Cela garantit un nombre plus élevé et une meilleure viabilité des bactéries lactiques par rapport aux cultures lactiques classiques.

Les souches d'*Oenococcus oeni* issues des cultures liquides **Viniferm œ 104** Elles sont issues de la sélection naturelle des régions viticoles de la péninsule ibérique et sont parfaitement adaptées aux conditions œnologiques de nos latitudes.

Elles se caractérisent par le plus grand respect du caractère variétal du vin, tant sur le plan analytique que sensoriel. L'utilisation de cultures liquides sélectionnées **Viniferm œ 104** limite le risque de formation d'amines biogènes.

APPLICATION

- 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.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Viniferm œ 104 confère au vin les caractéristiques suivantes :

- Respect des caractéristiques aromatiques propres à chaque cépage.
- Permet de préserver les notes fruitées et florales des vins après la fermentation malolactique.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Température : 18-22 °C

- Sulfur total < 50 mg/l.
- Sulfur libre < 10 mg/l.
- Alcool < 16 % vol.
- pH > 3,4
- Limite la production d'amines biogènes.

M OFFRE D'EMPLOI

1. Laisser revenir à température ambiante avant utilisation.
2. Bien agiter le flacon.
3. Verser dans la cuve ou le fût contenant du vin à une température supérieure à 18 °C.
4. Répartir uniformément en agitant ou en remuant.

PRÉSENTATION ET POSOLOGIE

Viniferm OE 104 IL est disponible en conditionnements de:

- **1 l:** dose pour 10 000 litres de vin (100 hl).
- **500 ml:** dose pour 5 000 litres de vin (50 hl).
- **30 ml:** dosage pour un fût (225 l).

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 626 (rev.1)

Bactéries lactiques 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
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
Levure [UFC/g]	< 10 ²
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totaux [UFC /g]	< 10 ²

CONDITIONS DE CONSERVATION

Les conditionnements doivent être conservés au frais (2 à 6 °C) jusqu'au moment de leur utilisation.

Dans ces conditions, la viabilité de la culture est maintenue pendant 3 mois à compter de la date de production.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.