

Viniferm OE AG-20

Bactéries lactiques de deuxième génération destinées à l'élaboration de vins rouges de qualité.

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm OE AG-20 Il s'agit de cultures liquides de bactéries lactiques prêtes à l'emploi, qui respectent au maximum le caractère variétal du vin, tant sur le plan analytique que sensoriel. Leur forte prévalence limite le développement de micro-organismes indésirables et contrôle les fermentations malolactiques spontanées, éliminant ainsi les inconvénients qui en découlent, notamment le risque de production d'amines biogènes, même dans les vins à pH et à degré alcoolique élevés.

Viniferm OE AG-20 Il s'agit d'une sélection naturelle d'Oenococcus oeni issue de moûts et de vins issus du cépage Tempranillo (Tinto Fino) de l'AOC Ribera del Duero. Il s'agit d'une culture fraîche de bactéries lactiques présentant une densité de bactéries viables supérieure à 5×10^9 ufc/ml.

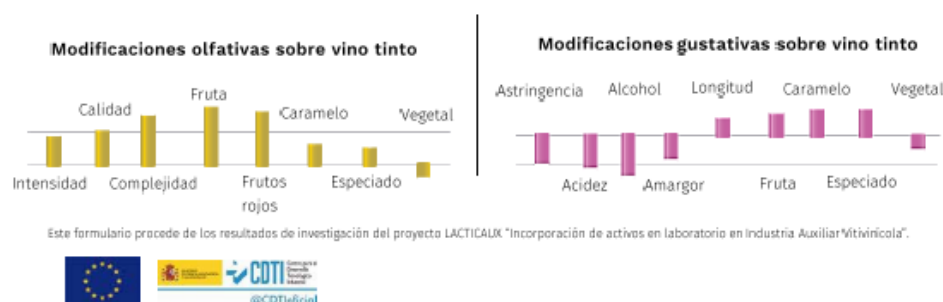
APPLICATION

Culture liquide d'Oenococcus oeni particulièrement indiquée pour les vins rouges haut de gamme élevés en fût, pour lesquels on souhaite mettre en valeur le caractère variétal et la douceur en bouche. Parfait pour tous les cépages rouges: Tempranilla, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah, etc. Excellents résultats lors de la fermentation malolactique en fût, tout en préservant les qualités chromatiques et le profil variétal du vin. Complexité et intégration avec le bois, avec équilibre et présence en bouche.

Convient à la fermentation séquentielle et à la co-inoculation.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Il met en valeur les caractéristiques aromatiques propres à chaque cépage.
- Permet de préserver les arômes fruités et floraux des vins après la fermentation malolactique.
- Il conserve son caractère fruité caractéristique, grâce à l'absence d'arômes laitiers (diacétyl, acétoïne).
- Il ne produit ni putrescine ni cadavérine.
- Il accentue les sensations de corps et de volume en bouche.
- Comme il n'a qu'un faible impact sur l'acidité, il contribue à retarder l'évolution de la couleur.
- Il ne se produit aucune perte de couleur due à l'arrachement des parois cellulaires des bactéries.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Des fermentations rapides et sûres. Temperatura óptima de fermentación 18-22 °C.
- Tolérance au sulfure total < 60 mg/l.
- Tolérance au sulfure libre < 10 mg/l.
- Tolérance à l'alcool < 16%vol.
- Tolérance pH > 3,4
- Faible production d'acidité volatile.
- Aucune production d'amines biogènes.
- Grande capacité de propagation et de multiplication dans le milieu viticole.
Propriété bioprotectrice : sa forte prévalence empêche les écarts microbiologiques dus à d'autres micro-organismes (Brett).
- Très efficace pour s'imposer face aux autres bactéries lactiques, ce qui permet d'éviter la formation d'histamine.

MODO DE EMPLEO

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.

EN FERMENTATION SÉQUENTIELLE: à ajouter au vin une fois la fermentation alcoolique terminée, de préférence lorsqu'il reste encore quelques grammes de sucres.

EN CO-INOCULATION: ajouter la culture 24 heures après l'ensemencement de la levure (lorsque la teneur en SO₂ libre est nulle).

PRÉSENTATION ET POSOLOGIE

Viniferm OE AG-20 Il est disponible en conditionnements de:

- 10 l: dosage pour 100 000 litres de vin (1 000 hl).
- 5 l: dose pour 50 000 litres de vin (500 hl).

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 630 (rev.0)

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]	Absence
E. coli [UFC/g]	Absence
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC /g]	< 10 ²

CONDITIONS DE CONSERVATION

Les conditionnements doivent être conservés au frais (2-6 °C) jusqu'au moment de leur utilisation. Dans ces conditions, la viabilité de la culture est préservée 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.