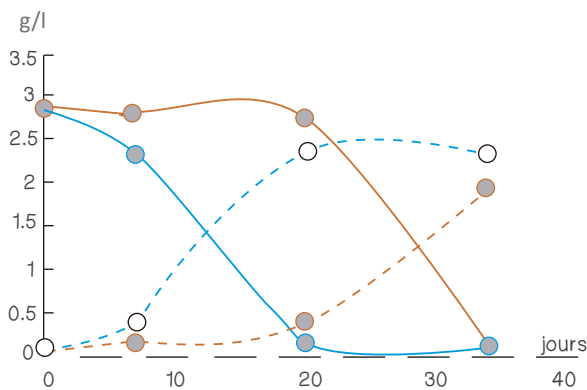


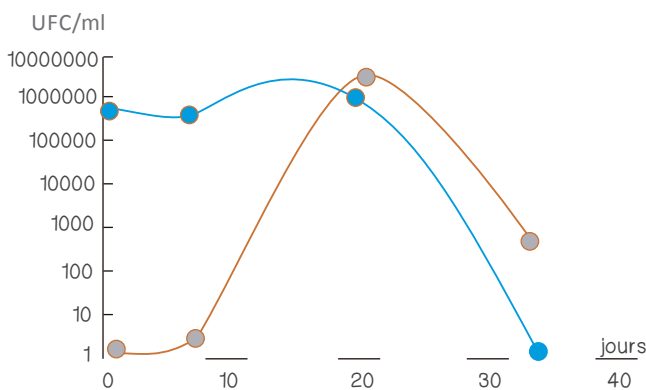
viniform **OE₃₂₂**

Culture liquide concentrée de bactéries lactiques pour vins blancs à pH bas



A) CINÉTIQUE DE LA DÉGRADATION MALIQUE PRODUCTION LACTIQUE

VINIFORM OE ACIDE MALIQUE
TÉMOIN ACIDE MALIQUE
VINIFORM OE ACIDE LACTIQUE
TÉMOIN ACIDE LACTIQUE



A) BACTÉRIES LACTIQUES VIABLES VARIÉTÉ TEMPRANILLO

VINIFORM OE
TÉMOIN

Test de semis comparatif avec Viniform OE

CARACTÉRISTIQUES

Viniform OE₃₂₂ est une culture liquide de bactéries lactiques prête à l'emploi et adaptée aux conditions du vin. Dès son inoculation, son efficacité est optimale et assure un bon démarrage de la FML.

Viniform OE₃₂₂ garantit une population et une viabilité plus importantes que dans les cultures lactiques classiques.

La souche d'*Oenococcus oeni* des cultures liquides **Viniform OE₃₂₂** est issue de sélections naturelles des régions vitivinicoles de la Péninsule Ibérique, et est parfaitement adaptée aux conditions œnologiques de nos latitudes.

Elle respecte au maximum le caractère variétal du vin tant au niveau analytique que sensoriel. L'application de cultures liquides sélectionnées **Viniform OE₃₂₂** limite le risque de production d'amines biogènes.

APPLICATIONS

- 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.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Viniform OE₃₂₂ apporte les caractéristiques suivantes au vin:

- Respect et intensité des qualités aromatiques (buis, citron, fruits de la passion, oeillet, fleurs blanches, terpènes, thiols).
- Préserve le caractère fruité des vins et accentue les sensations de fraîcheur en bouche.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Température 18°C-22°C.
- SO₂ total < 50 mg/l.
- SO₂ libre < 8 mg/l.
- Alcool < 14%vol.
- pH > 3,4
- Limite la production d'amines biogènes.

MODE D'EMPLOI

- 1.-Laisser remonter la température des bactéries à une température proche de celle de la cuve à ensemercer.
- 2.-Bien agiter le flacon.
- 3.- Verser dans la cuve ou la barrique. Le vin doit être à une température supérieure à 18°C.
- 4.- Homogénéiser uniformément en agitant ou lors d'un remontage sans air.

RGSEAA: 31.00391/CR*Produit conforme au le Codex Œnologique international et au Règlement (UE) 2019/934.*

PRÉSENTATION ET DOSES

Viniferm Œ 322 se présente en flacons de:

- 1 l : dose pour 100 hl.
500 ml: dose pour 50 hl.
30 ml : dose pour barrique de 225 litres.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES EP 627 (REV.1)

Bactéries lactiques vivantes [UFC/ml]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Moisissures [UFC /g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
Levures [UFC /g]	< 10 ²
<i>Salmonelle</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC /g]	< 10 ²

CONSERVATION

Les flacons doivent être maintenus au frais (2-6 °C) jusqu'au moment de l'emploi.

Dans ces conditions, nous garantissons la viabilité de la culture pendant 3 mois à compter de la date de fabrication.