

Viniferm œ 104

Coltura liquida concentrata per vini rossi con marcata espressione polifenolica.

CARATTERISTICHE

Viniferm œ 104 sono colture liquide di batteri dell'acido lattico pronte all'uso e adattate alle condizioni del vino. Sono in condizioni ottimali per iniziare la fermentazione malolattica dal momento dell'inoculazione.

Con **Viniferm œ 104**, è garantito un numero e una maggiore vitalità di batteri dell'acido lattico rispetto alle colture lattiche convenzionali.

Le varietà *Oenococcus oeni* delle colture liquide **Viniferm œ 104** provengono dalla selezione naturale delle regioni vitivinose della Penisola Iberica, essendo perfettamente adattate alle condizioni enologiche delle nostre latitudini.

Sono caratterizzati dal massimo rispetto per il carattere varietale del vino sia a livello analitico che sensoriale. L'applicazione di colture liquide selezionate **di Viniferm œ 104** limita il rischio di produzione di amine biogeniche.

APPLICAZIONE

- Coltivazione di *Oenococcus oeni* adattati a vini ad alta espressione polifenolica.
- Particolarmente adatto alla produzione di vini rossi con macerazioni lunghe e/o alto contenuto totale di polifenoli.
- Adatto a tutti i tipi di varietà rosse: Tempranillo, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- Eccellenti risultati nella fermentazione malolattica in botti.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Viniferm œ 104 conferisce le seguenti caratteristiche al vino:

- Rispetto per le caratteristiche aromatiche della varietà varietale.
- Permette di mantenere l'espressione fruttale e floreale dei vini dopo la fermentazione malolattica.
- Accentua le sensazioni di corpo e volume in bocca.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Temperatura 18-22°C
- Lo zolforoso totale < 50 mg/l.
- Senza zolfo < 10 mg/l.
- Alcol <16% vol.

- pH > 3,4
- Limita la produzione di ammine biogeniche.

COME USARLO

1. Temperare prima dell'applicazione.
2. Scuoti bene il contenitore.
3. Applicare sul serbatoio o in botte con il vino a una temperatura superiore a 18°C.
4. Distribuire uniformemente scuotendo o pompando.

PRESENTAZIONE E DOSAGGIO

Viniferm OE 104 è presentato in contenitori di:

- 1 l: dose per 10.000 litri di vino (100 hl).
- 500 ml: dose per 5.000 litri di vino (50 hl).
- 30 ml: dose in botte (225 l).

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 626 (rev.1)

Batteri lattici vitali [CFU/mL]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Come [mg/kg]	< 3
CD [mg/kg]	< 1
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Batteri acetici [CFU/g]	< 10 ³
Lieviti [CFU/g]	< 10 ²
Salmonella [UFC/25 g]	Assenza
E. coli [UFC/g]	Assenza
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [CFU/g]	< 10 ²

COME CONSERVARE

I contenitori devono essere mantenuti freddi (2-6°C) fino al momento dell'applicazione.

In queste condizioni, la vitalità del raccolto viene mantenuta per 3 mesi dalla data di produzione.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.