

Viniferm OE AG-20

Batteri lattici di seconda generazione per la produzione di vini rossi di qualità.

CARATTERISTICHE

I **Viniferm OE AG-20** sono colture liquide pronte all'uso di batteri dell'acido lattico, con il massimo rispetto per il carattere varietale del vino sia a livello analitico che sensoriale. La sua elevata prevalenza limita lo sviluppo di microrganismi indesiderati e controlla le fermentazioni malolattiche spontanee, eliminando gli svantaggi derivanti da queste, incluso il rischio di produzione di amine biogeniche, anche in vini con pH e contenuto alcolico elevati.

Viniferm OE AG-20 è una selezione naturale di *Oenococcus oeni* da mosti e vini delle varietà Tempranillo (Tinto Fino) della D.O. Ribera del Duero. Si tratta di una coltura batterica lattica fresca con un conteggio batterico vitale > **5*10⁹ cfu/ml**.

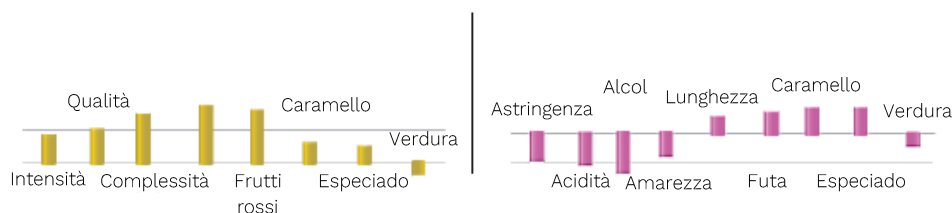
APPLICAZIONE

Coltura liquida di *Oenococcus oeni* è specificamente indicata per vini rossi di alta qualità con sviluppo legnoso, in cui si evidenziano il carattere varietà e la morbidezza in bocca. Perfetto per tutti i tipi di varietà rosse: Tempranilla, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah, ecc. Ottimi risultati nella fermentazione malolattica in botte, mantenendo le qualità cromatiche e il profilo varietale del vino. Complessità e integrazione con il legno con equilibrio e presenza in bocca.

Adatto per fermentazione e co-inoculazione sequenziali.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Esalta le caratteristiche aromatiche della varietà varietale.
- Permette di mantenere l'espressione fruttata e floreale dei vini dopo la fermentazione malolattica.
- Mantiene l'espressione caratteristica del frutto, grazie all'assenza di aromi lattiero-caseari (diacetile, acetoina).
- Non causa putrescenza né cadaverina.
- Accentua le sensazioni di corpo e volume nella bocca.
- Grazie al suo basso impatto sull'acidità, aiuta a ritardare l'evoluzione del colore.
- Non presenta perdita di colore dovuta al trascinamento delle pareti cellulari del batterio.



Este formulario procede de los resultados de investigación del proyecto LACTICAR "Incorporación de activos en laboratorio en industria Auxiliar Vitivinícola".



Viniferm OE AG-20 / Rev. 3 / Data: 07/01/2026

agrovin.com

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Fermentazioni rapide e sicure.
- Temperatura ottimale di fermentazione 18-22 °C.
- La tolleranza totale allo zolfo < 60 mg/l.
- Tolleranza allo zolfo libero < 10 mg/l.
- Tolleranza all'alcol < 16% vol.
- pH di tolleranza > 3,4
- Bassa produzione di acidità volatile
- Produzione zero di ammine biogeniche.
- Alta capacità di propagazione e moltiplicazione nell'ambiente vinico.
- Caratteri bioprotettivi: la sua elevata prevalenza previene deviazioni microbiologiche dovute ad altri micro-organismi (Brett). Altamente efficace nell'imporsi contro altri batteri dell'acido lattico, evitando la presenza di istamina.

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.

NELLA FERMENTAZIONE SEQUENZIALE: incorporare nel vino una volta terminata la fermentazione alcolica, idealmente quando restano pochi grammi di zucchero.

NELLA COINOCULAZIONE: incorporare la coltura 24 ore dopo la semina del lievito (quando il SO₂ libero è zero).

PRESENTAZIONE E DOSAGGIO

Viniferm OE AG-20 è disponibile in confezione di:

- 10 l: dose per 100.000 litri di vino (1.000 hl).
- 5 l: dose per 50.000 litri di vino (500 hl).

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 630 (Rev.0)

Batteri lattici vitali [CFU/mL]	> 109
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Come [mg/kg]	< 3
CD [mg/kg]	< 1
Mohos [UFC/g]	< 103
Batteri acetici [CFU/g]	< 103
Lieviti [CFU/g]	< 102
Salmonella [UFC/25 g]	Assenza
E. coli [UFC/g]	Assenza
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [CFU/g]	< 102

COME CONSERVARE

Le confezioni devono essere conservate al freddo (2-6 °C) fino al momento dell'uso. In queste condizioni, la vitalità della coltura si mantiene 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.