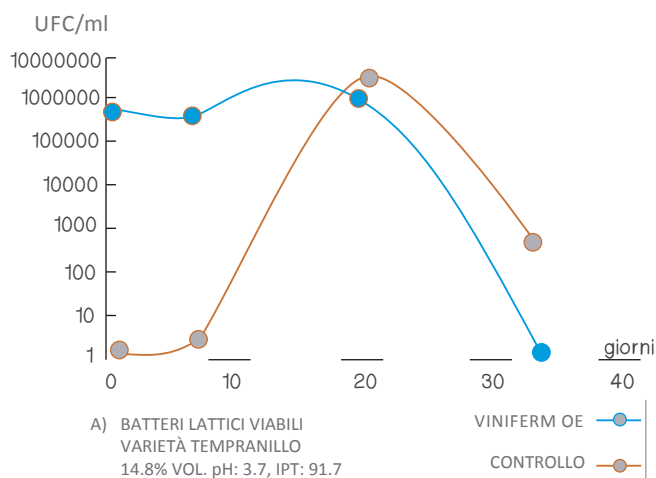
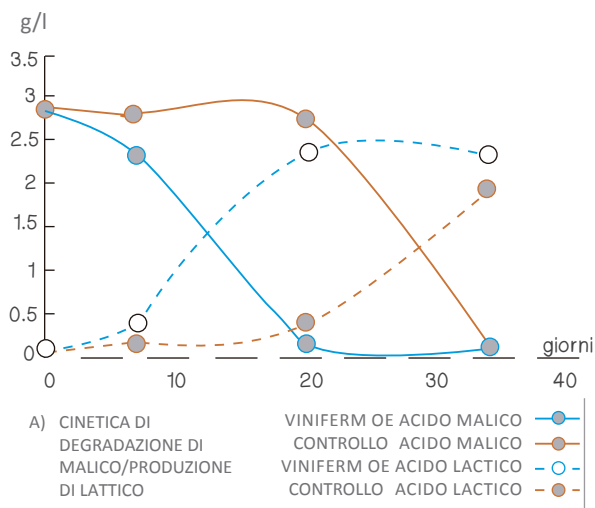


viniform OE₁₀₄

Coltura liquida concentrata per vini rossi caratterizzati da pH molto basso.



Prova comparativa di inoculo con **Viniform OE**

CARATTERISTICHE

Viniform OE₁₀₄ sono delle colture liquide di batteri lattici pronte per essere utilizzate e adattate alle condizioni del vino. Si presentano in condizioni ottimali per iniziare la fermentazione malolattica immediatamente dopo l'inoculazione.

Con **Viniform OE₁₀₄** si garantisce un maggior numero e una maggior vitalità dei batteri lattici rispetto alle colture lattiche convenzionali.

I ceppi di *Oenococcus Oeni* delle colture liquide **Viniform OE₁₀₄** provengono dalla selezione naturale di regioni vitivinicole della Penisola Iberica, perfettamente adattati alle condizioni enologiche delle nostre latitudini.

Sono caratterizzati dal massimo rispetto per il carattere varietale del vino sia dal punto di vista analitico che sensoriale. L'applicazione di colture liquide selezionate **Viniform OE₁₀₄** limita il rischio di produzione di ammine biogene.

APPLICAZIONE

- Coltura di *Oenococcus Oeni* adattata a vini ad alta espressione polifenolica.
- Particolarmente indicato per l'elaborazione di vini rossi a lunga macerazione e/o elevato contenuto di polifenoli totali.
- Indicato per qualsiasi tipo di varietà rossa: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Eccellenti risultati nella fermentazione malolattica in barrique.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Viniform OE₁₀₄ apporta al vino le seguenti caratteristiche:

- Rispetto delle caratteristiche aromatiche varietali.
- Permette di mantenere l'espressione fruttata e floreale dei vini dopo la fermentazione malolattica.
- Accentua le sensazioni di corposità e volume in bocca.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Temperatura 18-22°C.
- Solforosa totale < 50 mg/l.
- Solforosa libera < 8 mg/l.
- Alcol < 14%vol.
- pH > 3,4
- Limita la produzione di ammine biogene.

MODALITA' DI UTILIZZO

- 1.- Acclimatare prima dell'applicazione.
- 2.- Agitare bene il contenitore.
- 3.-Versare nella cisterna o barrique con il vino a una temperatura superiore a 18°C.
- 4.- Distribuire in maniera uniforme agitando o rimontando.

PRESENTAZIONE E DOSE

Viniferm OE 104 viene presentato in confezioni da:

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

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE**EP 626 (Rev.1)**

Conta dei batteri lattici vitali [UFC/ml]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Muffe [UFC /g]	< 10 ³
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ³
Lieviti [UFC /g]	< 10 ²
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC /g]	< 10 ²

CONSERVAZIONE

Le confezioni devono essere conservate a bassa temperatura (2-6°C) fino al momento dell'applicazione.

In queste condizioni si garantisce la viabilità della coltura per almeno 3 mesi dalla data di fabbricazione.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.