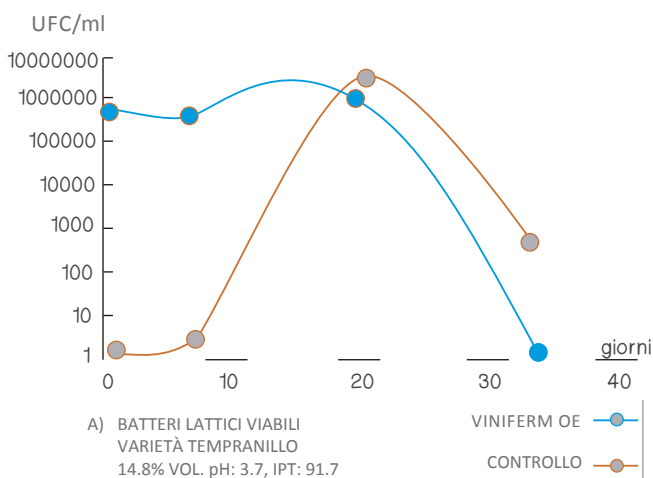
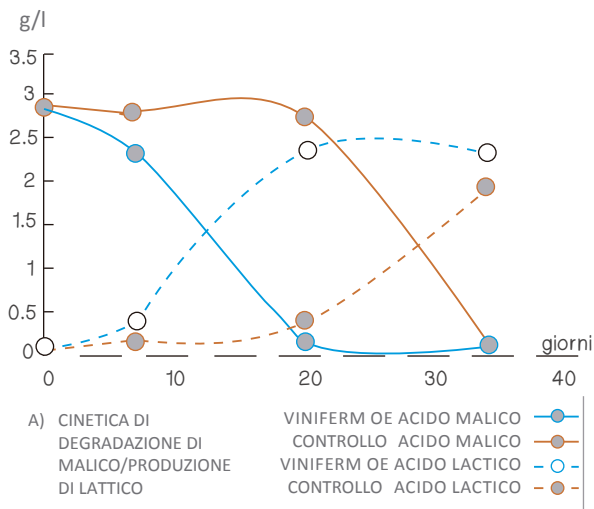


## viniform OE<sub>322</sub>

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



Prova comparativa di inoculo con **Viniform OE**

### CARATTERISTICHE

**Viniform OE<sub>322</sub>** 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 OE<sub>322</sub>** 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 OE<sub>322</sub>** 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 OE<sub>322</sub>** limita il rischio di produzione di ammine biogene.

### APPLICAZIONE

- Coltura di *Oenococcus oeni* adattata a vini con pH molto basso ed elevato contenuto di acido malico.
- Particolarmente indicata per vini bianchi di varietà aromatiche e mosti acidi come: Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura.

### QUALITÀ ORGANOLETTICHE

**Viniform OE<sub>322</sub>** apporta al vino le seguenti caratteristiche:

- Rispetto e intensità delle qualità di varietà aromatiche (bosso, agrumi, frutto della passione, garofano, fiori bianchi).
- Preserva il carattere fruttato dei vini e accentua le sensazioni in gustative.

### 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.

### MODALITÀ 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 322** 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 627 (Rev.1)**

Conta dei batteri lattici vitali [UFC/ml]	> 10 <sup>9</sup>
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Muffe [ UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri acetici [UFC/g ]	< 10 <sup>3</sup>
Lieviti [ UFC /g]	< 10 <sup>2</sup>
<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 <sup>2</sup>

**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.