

viniform^{OE} AG-20

Batteri lattici di seconda generazione per l'elaborazione di vini rossi di qualità.

CARATTERISTICHE

Viniform CE AG-20 si tratta di colture liquide di batteri lattici pronti per il loro utilizzo, con un massimo rispetto del carattere varietale del vino tanto a livello analitico come sensoriale.

La loro elevata prevalenza limita lo sviluppo di micro organismi indesiderati e controlla le fermentazioni malolattiche spontanee, eliminando gli inconvenienti derivati da queste, tra i quali il rischio di produzione di ammine biogene, incluso in vini ad elevato pH ed elevato grado alcolico.

Viniform CE AG-20 è una selezione naturale di *Oenococcus oeni* ricavata da mosti e vini della varietà Tempranillo (Tinto Fino) nella D.O. Ribera del Duero. E' una coltura fresca di batteri lattici con un conteggio di batteri vitali >5+10(9) ufc/ml.

APPLICAZIONE

Coltura liquida di *Oenococcus Oeni* particolarmente indicato per vini rossi di qualità Premium che prevedono affinamenti in legno, nei quali si desidera sottolineare il carattere varietale e la morbidezza in bocca. Perfetto per tutti i tipi di varietà rosse: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah, etc.

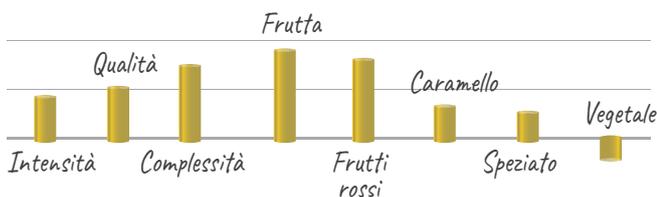
Eccellenti risultati in fermentazione malolattica in barrique, mantenendo le qualità cromatiche e il profilo varietale del vino. Complessità e integrazione con il legno con equilibrio e struttura in bocca.

Adatto per fermentazioni sequenziali e coinoculi.

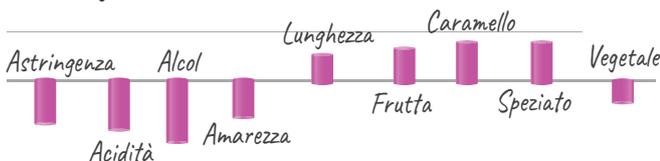
QUALITA' ORGANOLETTICHE

- Potenzia i caratteri aromatici varietali.
- Permette di mantenere l'espressione fruttata e floreale dei vini dopo la fermentazione malolattica.
- Mantiene l'espressione fruttata caratteristica, grazie all'assenza di aromi lattici (diacetile, acetoina).
- Non produce putrescina nè cadaverina.
- Accentua le sensazioni di corpo e volume in bocca.
- Grazie alla sua scarsa ripercussione sull'acidità, aiuta a ritardare l'evoluzione del colore.
- Non presenta perdita di colore dovuta al trascinarsi da parte delle pareti cellulari dei batteri.

Modifiche olfattive su vino rosso



Modifiche gustative su vino rosso



Questa formulazione nasce dai risultati della ricerca del progetto LACTICAUX "Incorporazione di beni di laboratorio nell'industria vinicola ausiliaria".



UNIONE EUROPEA



@CDTIoficial

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Fermentazioni rapide e sicure.
- Temperatura ottimale di fermentazione 22-25°C.
- Tolleranza alla solforosa totale <60 mg/l.
- Tolleranza alla solforosa libera <10 mg/l.
- Tolleranza all'alcol <16°vol.
- Tolleranza pH > 3,4.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Nessuna produzione di ammine biogene.
- Elevata capacità di propagazione e moltiplicazione nel mezzo vino.
- Carattere bioprotettore: la sua alta prevalenza evita deviazioni microbiologiche dovute ad altri organismi (Brett). Altamente efficace per imporsi contro altri batteri lattici, evitando la presenza di istamina.

MODALITA' DI UTILIZZO

- 1.- Acclimatare prima della sua applicazione.
- 2.- Agitare bene la confezione.
- 3.- Applicare al serbatoio o barrique con il vino a temperatura maggiore di 18°C.
- 4.- Distribuire uniformemente mediante agitazione o rimontaggio.

IN FERMENTAZIONE SEQUENZIALE: incorporare al vino una volta trascorsa la fermentazione alcolica, idealmente quando restano alcuni grammi di zucchero residuo.

IN COINOCULO: incorporare la coltura 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti (quando la SO₂ libera sia zero).

PRESENTAZIONE E DOSI

Viniferm OE AG-20 si presenta in confezioni da:

1 l: Dosi per 10.000 litri di vino (100 hl).

500 ml: Dosi per 5.000 litri di vino (50 hl).

PROPRIETA' FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 630 (REV.0)

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 al freddo (2-6°C) fino al momento della loro applicazione.

In queste condizioni, la vitalità della coltura si mantiene durante 3 mesi dalla data di produzione.

RGSEAA: 31.00391/CR

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