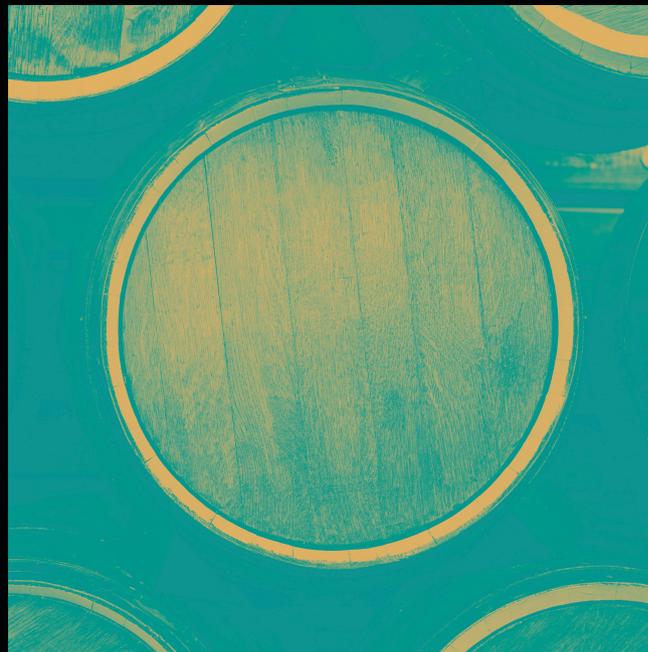
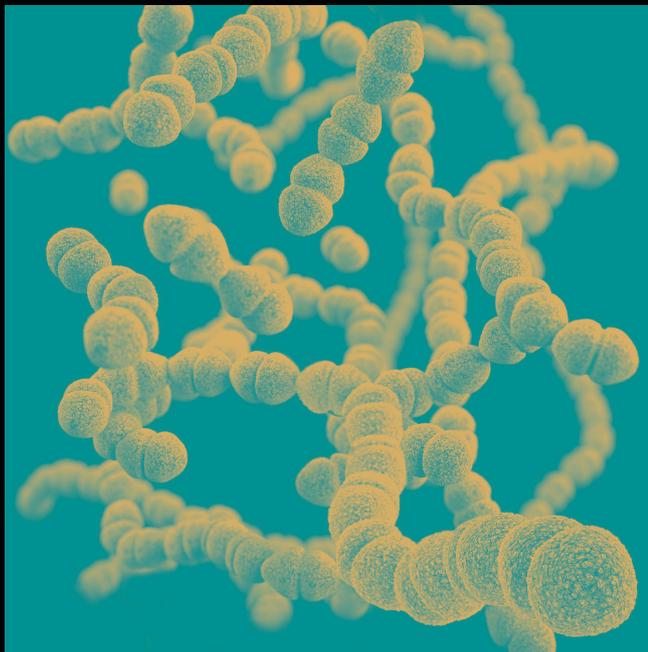


viniferm **oe** AG-20

Bioprotecção e respeito máximo pelo vinho durante o FML



viniferm **Oe** AG-20

Viniferm OE AG-20 é uma **bactéria láctica produzida pela AGROVIN**, formato líquido, de fácil aplicação à base de *Oenococcus oeni*, que **limita o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis e controla fermentações malolácticas espontâneas** mesmo em vinhos com elevado pH e elevado teor alcoólico.

Viniferm OE AG 20 é uma selecção natural de *Oenococcus oeni* de mostos de Tempranillo (Aragonês) e vinhos da Ribera de Duero DO.

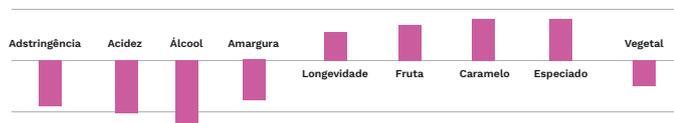
Focos de acção

- Atraso na evolução da cor devido ao seu baixo impacto na acidez.
- Obtenção de vinhos mais saudáveis com um menor teor de aminas biogénicas.
- Melhora as características aromáticas varietais, mantendo a expressão floral e de fruta após o FML.

Modificações olfativas em vinho tinto



Modificações gustativas em vinho tinto



Aplicações

Fermentação sequencial

Adicionar ao vinho após fermentação alcoólica, idealmente quando restam algumas gramas de açúcares residuais.

Co-inoculação

Adicionar ao mosto 24 horas após a inoculação de levedura.

Resultados óptimos

Excelentes resultados na fermentação maloláctica em barrica.

- Mantém as qualidades cromáticas e o perfil varietal do vinho.
- Proporciona complexidade, equilíbrio e presença na boca quando integrado com a madeira.
- Adequado para vinhos tintos de qualidade, uma vez que realça o carácter varietal e a suavidade do paladar.

Vantagens da adição directa de bactérias

01 Não requerem preparação prévia, uma vez que não são bactérias liofilizadas.

02 Não há necessidade de aclimação prévia às condições do vinho.

03 Não há risco de perda de população, uma vez que não necessitam de re-hidratação.



Como aplicar



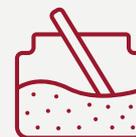
1. Manter refrigerado até à sua aplicação.



2. Aclimatar a cultura líquida até à temperatura do mosto ou do vinho no momento da aplicação.



3. Agitar o recipiente e adicionar na dosagem apropriada.



4. Homogeneizar o depósito para uma correcta dispersão das bactérias lácticas.

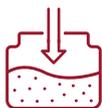
Bactérias lácticas produzidas pela AGROVIN:

- Possibilidade de produção contínua.
- Controlo rigoroso da qualidade do processo.
- Meio líquido desenvolvido para reproduzir as condições do vinho.
- O seu processo de produção permite o seu desenvolvimento em co-inoculação sem a necessidade de consumo de açúcar.
- Cultura fresca com uma população $> 5 \cdot 10^9$ UFC/ml.



Soluções de adição direta

Na Agrovin adaptamo-nos às necessidades das adegas e enólogos, levamos em conta as últimas tendências e avanços do setor e trabalhamos para oferecer as melhores soluções que visam otimizar a obtenção de resultados.



**Aplicação direta
no vinho o mosto**



**Simplifica as
operações de adegas**



**Economia no consumo
de energia e água**



Fácil de usar



Poupança de tempo



**Segurança na
aplicação**