

Viniferm Oe 104

Cultivo líquido concentrado para vinhos tintos com expressão polifenólica marcada.

FUNCIONALIDADES

O **Viniferm Oe 104** são culturas líquidas de bactérias do ácido láctico prontas para uso e adaptadas às condições do vinho. Estão em condições ideais para iniciar a fermentação maloláctica desde o momento da inoculação.

Com o **Viniferm Oe 104**, é garantido um maior número e viabilidade de bactérias do ácido láctico do que nas culturas lácticas convencionais.

As estirpes *Oenococcus oeni* das culturas líquidas **Viniferm Oe 104** provêm da seleção natural das regiões vinícolas da Península Ibérica, estando perfeitamente adaptadas às condições enológicas das nossas latitudes.

Caracterizam-se pelo máximo respeito pelo caráter varietal do vinho, tanto a nível analítico como sensorial. A aplicação de culturas líquidas **selecionadas de Viniferm Oe 104** limita o risco de produção biogénica de aminas.

APLICAÇÃO

- Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinhos de alta expressão polifenólica.
- Especialmente adequado para a produção de vinhos tintos com macerações longas e/ou elevado teor total de polifenóis.
- Adequado para todos os tipos de variedades tintas: Tempranillo, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- Excelentes resultados na fermentação maloláctica em barris.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O **Viniferm Oe 104** confere as seguintes características ao vinho:

- Respeito pelas características aromáticas da variedade.
- Permite manter a expressão frutada e floral dos vinhos após a fermentação maloláctica.
- Acentua as sensações de corpo e volume na boca.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Temperatura 18-22°C
- Sulfuroso total < 50 mg/l.
- Sem enxofre < 10 mg/l.

- Álcool <16%vol.
- pH > 3,4
- Limita a produção de aminas biogénicas.

COMO USAR

1. Temperar antes da aplicação.
2. Agite bem o recipiente.
3. Aplicar no tanque ou barril com o vinho a uma temperatura superior a 18°C.
4. Distribua uniformemente, agitando ou bombeando.

APRESENTAÇÃO E DOSAGEM

O Viniferm OE 104 é apresentado em recipientes de:

- 1 l: dose para 10.000 litros de vinho (100 hl).
- 500 ml: dose para 5.000 litros de vinho (50 hl).
- 30 ml: dose de barril (225 l).

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 626 (rev.1)

Bactérias lácticas viáveis [CFU/mL]	> 109
PB [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3
CD [mg/kg]	< 1
Mohos [UFC/g]	< 103
Bactérias acéticas [CFU/g]	< 103
Leveduras [CFU/g]	< 102
Salmonela [UFC/25 g]	Ausência
E. coli [UFC/g]	Ausência
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais [CFU/g]	< 102

COMO ARMAZENAR

Os recipientes devem ser mantidos frios (2-6°C) até ao momento da aplicação.

Nestas condições, a viabilidade da cultura mantém-se durante 3 meses a contar da data de produção.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.