

Viniferm AG-20

Bactérias lácticas de segunda geração para a produção de vinhos tintos de qualidade.

FUNCIONALIDADES

Viniferm OE AG-20 são culturas líquidas prontas a usar de bactérias do ácido láctico, com o máximo respeito pelo carácter varietal do vinho, tanto a nível analítico como sensorial. A sua elevada prevalência limita o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis e controla as fermentações malolácticas espontâneas, eliminando as desvantagens decorrentes destas, incluindo o risco de produção de aminas biogénicas, mesmo em vinhos com pH e teor alcoólico elevados.

Viniferm OE AG-20 é uma seleção natural de *Oenococcus oeni* a partir de mostos e vinhos das variedades Tempranillo (Tinto Fino) da D.O. Ribera del Duero. É uma cultura de bactérias lácticas frescas com uma contagem viável > **5*10⁹ cfu/mL**.

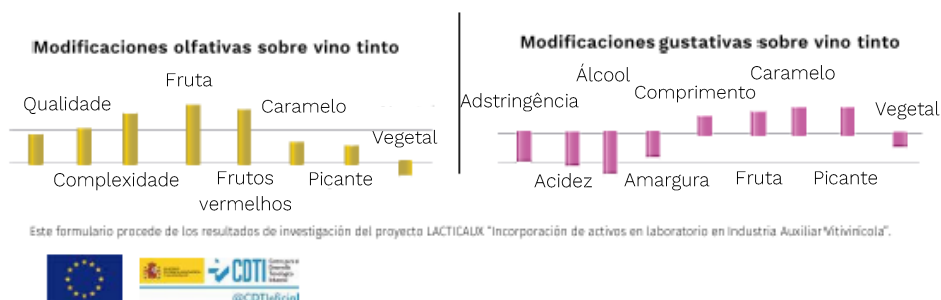
APLICAÇÃO

Cultura líquida de *Oenococcus oeni* especialmente indicada para vinhos tintos de qualidade premium com desenvolvimento de madeira, nos quais se destaca o carácter varietal e a suavidade na boca. Perfeito para todos os tipos de variedades tintas: Tempranilla, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah, etc. Excelentes resultados na fermentação maloláctica em barris, mantendo as qualidades cromáticas e o perfil varietal do vinho. Complexidade e integração com a madeira, com equilíbrio e presença na boca.

Adequado para fermentação e co-inoculação sequenciais.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Realça as características aromáticas da variedade.
- Permite manter a expressão frutada e floral dos vinhos após a fermentação maloláctica.
- Mantém a expressão característica do fruto, devido à ausência de aromas a laticínios (diacetilo, acetoína).
- Não causa putrescina nem cadáverina.
- Realça as sensações de corpo e volume na boca.
- Devido ao seu baixo impacto na acidez, ajuda a atrasar a evolução da cor.
- Não apresenta perda de cor devido ao arrasto das paredes celulares da bactéria.



Viniferm OE AG-20 / Rev. 3 / Data: 07/01/2026

agrovin.com

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fermentações rápidas e seguras.
- Temperatura ideal de fermentação 18-22 °C.
- Tolerância total ao enxofre < 60 mg/L.
- Tolerância ao enxofre livre < 10 mg/L.
- Tolerância ao álcool < 16% vol.
- pH de tolerância > 3,4
- Baixa produção de acidez volátil
- Produção zero de aminas biogénicas.
- Elevada capacidade de propagação e multiplicação no ambiente vinícola.
- Carácter bioprotetor: a sua elevada prevalência previne desvios microbiológicos devido a outros micro-organismos (Brett). Altamente eficaz em impor-se contra outras bactérias do ácido láctico, evitando a presença de histamina.

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.

EM FERMENTAÇÃO SEQUENCIAL: incorpore no vinho após a fermentação alcoólica ter passado, idealmente quando restam alguns gramas de açúcar.

NA COINOCULAÇÃO: incorpore a cultura 24 horas após a sementeira da levedura (quando o SO₂ livre for zero).

APRESENTAÇÃO E DOSAGEM

O Viniferm OE AG-20 está disponível em embalagens de:

- 10 l: dose para 100.000 litros de vinho (1.000 hl).
- 5 l: dose para 50.000 litros de vinho (500 hl).

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 630 (rev.0)

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 é mantida durante 3 meses a partir da data de produção.

RGSEAA: 31.00391/CR

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