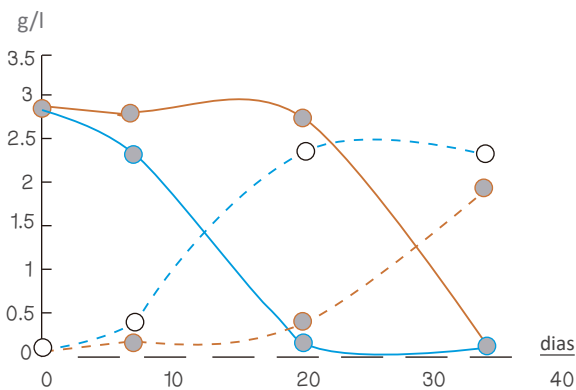
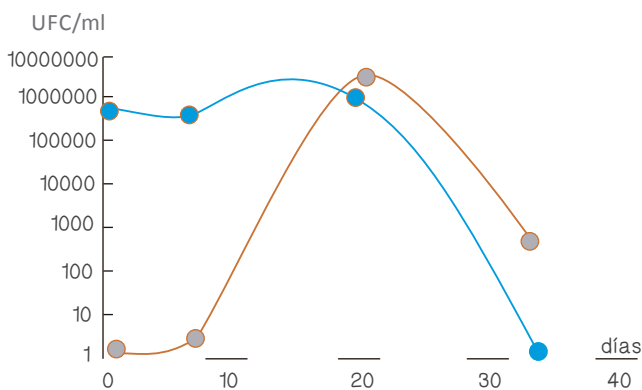


viniform OE 104

Cultivo líquido concentrado para vinhos tintos com marcada expressão polifenólica.



A) CINÉTICA DE DEGRADAÇÃO DE MÁLICO/PRODUÇÃO DE MÁLICO/PRODUÇÃO DE MÁLICO/LÁCTICO
 VINIFORM OE ÁCIDO MÁLICO
 TESTIGO ÁCIDO MÁLICO
 VINIFORM OE ÁCIDO LÁCTICO
 TESTIGO ÁCIDO LÁCTICO



A) BACTÉRIAS LÁCTICAS VIÁVEIS VARIEDADE TEMPRANILLO 14.8% VOL. pH: 3.7, IPT: 91.7
 VINIFORM OE
 TESTEMUNHA

Teste comparativo de sementeira com **Viniform OE**

CARACTERÍSTICAS

Viniform OE 104 são cultivos líquidos de bactérias lácticas prontos para serem usados e adaptados às condições do vinho. Encontram-se em condições ideais para iniciar a fermentação malolática a partir do momento da inoculação.

Com o **Viniform OE 104** é garantido um maior número e viabilidade de bactérias lácticas do que nos cultivos lácticos convencionais.

As cepas de *Oenococcus oeni* dos cultivos líquidos **Viniform OE 104** provêm da seleção natural de regiões vitivinícolas da Península Ibérica, estando perfeitamente adaptados às condições enológicas das nossas latitudes.

Caracterizam-se pelo máximo respeito pelo carácter varietal do vinho, tanto a nível analítico como sensorial. A aplicação de cultivos líquidos selecionados **Viniform OE 104** limita o risco de produção de amins biogénicas.

APLICAÇÃO

- Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinhos com elevada expressão polifenólica.
- Especialmente indicado para a produção de vinhos tintos de longas macerações e/ou elevado teor de polifenóis totais.
- Indicado para todos os tipos de variedades tintas: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- Excelentes resultados na fermentação malolática em barris.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Viniform OE 104 aporta ao vinho as seguintes características:

- Respeito às características aromáticas varietais.
- Permite manter a expressão frutal e floral dos vinhos após a fermentação malolática.
- Acentua as sensações de corpo e volume na boca

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Temperatura 20-25 °C
- Sulfuroso total < 50 mg/l.
- Sulfuroso total < 10 mg/l.
- Álcool < 16%vol.
- pH > 3,4
- Limita a produção de amins biogénicas.

MODO DE APLICAÇÃO

- 1.- Temperar antes da aplicação.
- 2.- Agitar bem a embalagem.
- 3.- Aplicar na cuba ou barril com o vinho a uma temperatura superior a 18°C.
- 4.- Distribuir uniformemente mediante agitação ou bombeamento.

PRESENTACIÓN Y DOSIS

Viniferm OE 104 apresenta-se em embalagens de:

- 1 l: Dose para 10.000 litros de vinho (100hl).
500 ml: Dose para 5 000 litros de vinho (50hl).
30 ml: Dose para barril (225 l).

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 626 (REV.1)

Bactérias lácticas viáveis [UFC/mL]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Bolores [UFC /g]	< 10 ³
Bactérias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
Leveduras [UFC /g]	< 10 ²
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais [UFC /g]	< 10 ²

CONSERVAÇÃO

As embalagens devem ser mantidas frias (2-6°C) até ao momento da sua aplicação.

Nestas condições, a viabilidade do cultivo é mantida durante 3 meses a partir da data da produção.

RGSEAA: 31.00391/CR

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