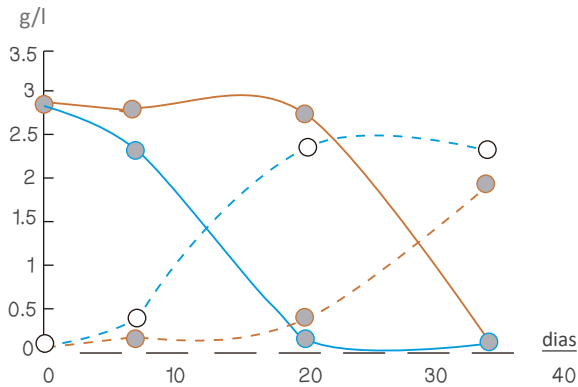
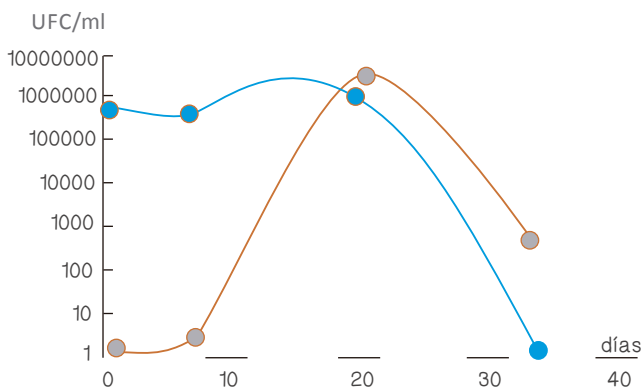


viniform OE 322

Cultivo líquido concentrado para vinhos brancos de pH muito baixo.



A) CINÉTICA DE DEGRADAÇÃO DE MÁLICO/PRODUÇÃO DE 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 322 são cultivos líquidos de bactérias lácticas prontos para aplicar e adaptados às condições do vinho. Encontram-se em condições ideais para iniciar a fermentação malolática a partir do momento da inoculação.

Com **Viniform OE 322** 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 322** provêm da seleção natural de regiões vitivinícolas da Península Ibérica, estando perfeitamente adaptadas 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 seleccionados **Viniform OE 322** limita o risco de produção de aminas biogénicas.

APLICAÇÃO

- Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinhos de pH muito baixo e elevado teor de ácido málico.
- Especialmente indicado para vinhos brancos de variedades aromáticas e mostos ácidos como: Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Viniform OE 322 aporta ao vinho as seguintes características:

- Respeito e intensidade das qualidades das variedades aromáticas (buxo, citrinos, maracujá, cravo, flores brancas).
- Preserva o carácter frutado dos vinhos e acentua as sensações na boca.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Temperatura 18-22 °C
- Sulfuroso total < 50 mg/l.
- Sulfuroso livre < 8 mg/l.
- Álcool < 14% vol.
- pH > 3,4
- Limita a produção de aminas 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.

APRESENTAÇÃO E DOSAGEM

Viniferm OE 322 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).

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS**EP 627 (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.