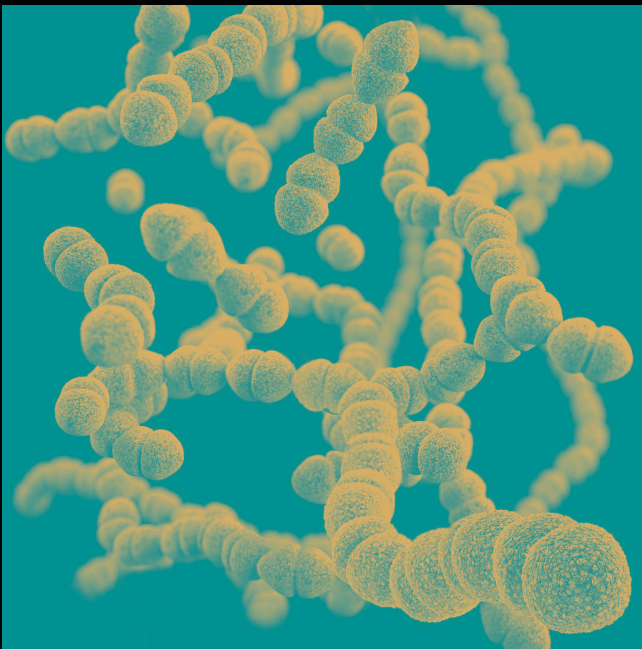


viniform **oe** AG-20

Bioprotectie si respect maxim
fata de vin in timpul FML



viniform **OE** AG-20

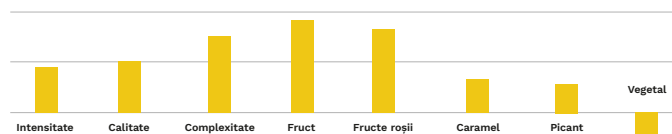
Viniform OE AG-20 este o **bacterie lactica de productie proprie**, in format lichid si usor de aplicat pe baza de *Oenococcus oeni*, care **limiteaza dezvoltarea microorganismelor nedorite si controleaza fermentatia malolactica spontana**, inclusiv in vinurile cu pH ridicat si grad alcoolic mare.

Viniform OE AG 20 este o selectie naturala de *Oenococcus oeni* plecand de la musturi si vinuri din soiul Tempranillo (Tinta Fina) din zona DO Ribera de Duero.

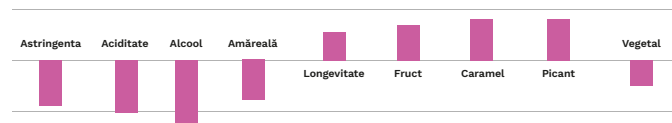
Puncte forte

- Intarzierea evolutiei culorii datorita impactului scazut asupra aciditatii.
- Obtinerea unor vinuri mai sanatoase, cu un continut mai mic de amine biogene.
- Imbunatateste caracteristicile aromatice ale soiului, mentinand expresia fructata si florala dupa FML.

Modificari olfactive asupra vinului roșii



Modificări gustative ale vinului roșii



Aplicatii

Fermentie secventiala

A se incorpora in vin dupa terminarea fermentatiei alcoolice, in mod ideal cand mai sunt cateva grame de zaharuri reziduale.

Co-inoculare

A se incorpora in must la 24 de ore de la insamantarea drojdiei.

Rezultate optime

Rezultate excelente la fermentatia malolactica in baric.

- Mentine caracteristicile cromatice si profilul varietal al vinului.
- Oferă complexitate si echilibru atunci cand sunt integrate in lemn.
- Indicate pentru vinuri rosii de calitate, intrucat evidentiaza caracterul varietal si suavitate la degustare.

Avantajele utilizarii bacteriilor cu aditie directa

01 Nu necesita preparare anterioara nefiind bacterii liofilizate.

02 Nu necesita aclimatizare anterioara la conditiile vinului.

03 Nu exista riscul pierderii populatiilor de bacterii nefiind necesara rehidratarea.



Mod de administrare



1. A se pastra la frigider pana la momentul administrarii in vin.



2. A se aduce la temperatura mustului sau vinului in momentul administrarii.



3. Agitati ambalajul si administrati doza adecvata.



4. Se recomanda omogenizarea in tanc pentru o corecta dispersie a bacteriilor lactice.

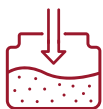
Bacterii lactice de productie proprie:

- Posibilitate de productie continua.
- Controlul riscului asupra calitatii procesului.
- Mediu lichid dezvoltat pentru reproducerea in conditiile vinului.
- Procesul de productie permite dezvoltarea in co-inoculare fara necesitatea unui consum de zaharuri.
- Cultura proaspata cu o populatie de $> 5 \cdot 10^9$ UFC/ml.



Soluții de adăugare directă

La Agrovin ne adaptăm nevoilor cramelor și oenologilor, ținând cont de cele mai recente tendințe și progrese din domeniu și lucrăm pentru a oferi cele mai bune soluții îndreptate menite să optimizeze rezultatele obținute.



**Aplicare directă în
vin și must**



**Simplifică operațiunile
din cramă**



**Economisirea energiei și a
consumului de apă**



Ușurința de utilizare



Economie de timp



**Siguranță în
aplicare**