

Viniferm œ 104

Cultură lichidă concentrată pentru vinuri roșii cu o exprimare polifenolică marcată.

CARACTERISTICI

Viniferm œ 104 sunt culturi lichide de bacterii lactice, gata de utilizare și adaptate la condițiile vinului. Sunt în condiții optime pentru a începe fermentația malolactică din momentul inoculării.

Cu Viniferm œ 104, un număr și o viabilitate mai mare a bacteriilor acidului lactic sunt garantate decât în culturile lactice convenționale.

Tulpinile *Oenococcus oeni* din culturile lichide **Viniferm œ 104** provin din selecția naturală a regiunilor viticole ale Peninsulei Iberice, fiind perfect adaptate condițiilor enologice ale latitudinilor noastre.

Acestea se caracterizează prin cel mai mare respect față de caracterul varietal al vinului, atât la nivel analitic, cât și senzorial. Aplicarea unor culturi lichide **Viniferm œ 104** limitează riscul de producție biogenică de amine.

APLICAȚIE

- Cultivarea *Oenococcus oeni* adaptată vinurilor cu expresie polifenolică ridicată.
- Deosebit de potrivit pentru producția de vinuri roșii cu macerări lungi și/sau un conținut ridicat de polifenoli totali.
- Potrivit pentru toate tipurile de soiuri roșii: Tempranillo, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- Rezultate excelente în fermentația malolactică în butoi.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Viniferm œ 104 oferă vinului următoarele caracteristici:

- Respect pentru caracteristicile aromatice ale soiului.
- Permite menținerea expresiei fructelor și florilor vinurilor după fermentația malolactică.
- Accentuează senzațiile de corp și volum în gură.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Temperatură 18-22°C
- Sulfoso total < 50 mg/l.
- Fără sulf < 10 mg/l.
- Alcool <16% vol.

- pH > 3,4
- Limitează producția de amine biogenice.

CUM FOLOSEȘTI

1. Temperează înainte de aplicare.
2. Agită bine recipientul.
3. Aplică în rezervor sau butoi vinul la o temperatură mai mare de 18°C.
4. Distribuie uniform prin agitare sau pompare în deasupra.

PREZENTARE ȘI DOZĂ

Viniferm OE 104 este prezentat în recipiente de:

- 1 l: doză pentru 10.000 litri de vin (100 hl).
- 500 ml: doză pentru 5.000 litri de vin (50 hl).
- 30 ml: doza de butoi (225 l).

PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 626 (rev.1)

Bacterii viabile cu acid lactic [CFU/mL]	> 10 ⁹
PB [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Ca [mg/kg]	< 3
CD [mg/kg]	< 1
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii acetice [CFU/g]	< 10 ³
Drojii [CFU/g]	< 10 ²
Salmonella [UFC/25 g]	Absență
E. coli [UFC/g]	Absență
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absență
Coliformi totale [CFU/g]	< 10 ²

CUM DEPOZITEZI

Recipientele trebuie păstrate reci (2-6°C) până la momentul aplicării.

În aceste condiții, viabilitatea culturii este menținută timp de 3 luni de la data producției.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.