

Viniferm OE AG-20

Bacterii lactice de a doua generație pentru producția de vinuri roșii de calitate.

CARACTERISTICI

Viniferm OE AG-20 sunt culturi lichide gata de utilizare ale bacteriilor cu acid lactic, cu cel mai mare respect pentru caracterul varietal al vinului atât la nivel analitic, cât și senzorial. Prevalența sa ridicată limitează dezvoltarea microorganismelor nedorite și controlează fermentațiile malolactice spontane, eliminând dezavantajele rezultate din acestea, inclusiv riscul producerii de amine biogenice, chiar și la vinurile cu pH și conținut ridicat de alcool.

Viniferm OE AG-20 este o selecție naturală de *Oenococcus oeni* din musturi și vinuri ale soiurilor Tempranillo (Tinto Fino) din D.O. Ribera del Duero. Este o cultură proaspătă de bacterii lactice, cu un număr viabil de bacterii > 5*10⁹ cfu/mL.

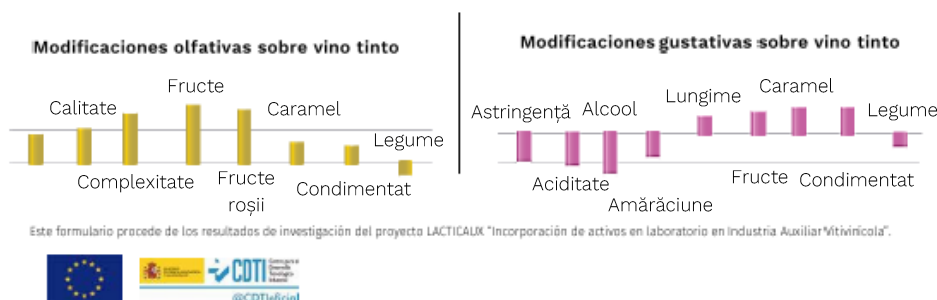
APLICAȚIE

Cultură lichidă de *Oenococcus oeni* este special indicată pentru vinuri roșii de calitate superioară cu dezvoltare lemnoasă, în care se evidențiază caracterul varietal și moliciunea din gură. Perfect pentru toate tipurile de soiuri roșii: Tempranilla, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah etc. Rezultate excelente în fermentația malolactică în butoi, menținând calitățile cromatice și profilul varietal al vinului. Complexitate și integrare cu lemnul, cu echilibru și prezență în gură.

Potrivit pentru fermentație secvențială și co-inoculare.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Îmbunătățește caracteristicile aromatice ale varietelor.
- Permite menținerea expresiei fructate și florale a vinurilor după fermentația malolactică.
- Păstrează expresia caracteristică a fructelor, datorită absenței aromelor lactate (diacetil, acetoină).
- Nu provoacă putrezină sau cadavre.
- Accentuează senzațiile de corp și volum în gură.
- Datorită impactului său redus asupra acidității, ajută la întârzierea evoluției culorii.
- Nu prezintă pierdere de culoare cauzată de tragerea pereților celulari ai bacteriei.



PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Fermentații rapide și sigure.
- Temperatura optimă de fermentație este 18-22 °C.
- Toleranța totală la sulf < 60 mg/l.
- Toleranță la sulf liber < 10 mg/l.
- Toleranță la alcool < 16% vol.
- pH de toleranță > 3,4
- Producție scăzută de aciditate volatilă
- Producție zero de amine biogenice.
- Capacitate mare de propagare și multiplicare în mediul vinului.
- Caracterul bioprotector: prevalența sa ridicată previne deviațiile microbiologice cauzate de alte cauze micro-roganisme (Brett). Este foarte eficient în a se impune împotriva altor bacterii lactice, evitând prezența histaminei.

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.

ÎN FERMENTAȚIA SECVENȚIALĂ: se încorporează în vin după ce fermentația alcoolică a trecut, ideal când au mai rămas câteva grame de zaharuri.

ÎN COINOCULARE: încorporează cultura la 24 de ore după însămânțarea drojdiei (când SO₂ liber este zero).

PREZENTARE ȘI DOZĂ

Viniferm OE AG-20 este disponibil în ambalaje de:

- 10 l: doză pentru 100.000 de litri de vin (1.000 hl).
- 5 l: doză pentru 50.000 de litri de vin (500 hl).

PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 630 (rev.0)

Bacterii viabile cu acid lactic [CFU/mL]	> 109
PB [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Ca [mg/kg]	< 3
CD [mg/kg]	< 1
Mohos [UFC/g]	< 103
Bacterii acetice [CFU/g]	< 103
Drojdii [CFU/g]	< 102
Salmonella [UFC/25 g]	Absență
E. coli [UFC/g]	Absență
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absență
Coliformi totale [CFU/g]	< 102

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.