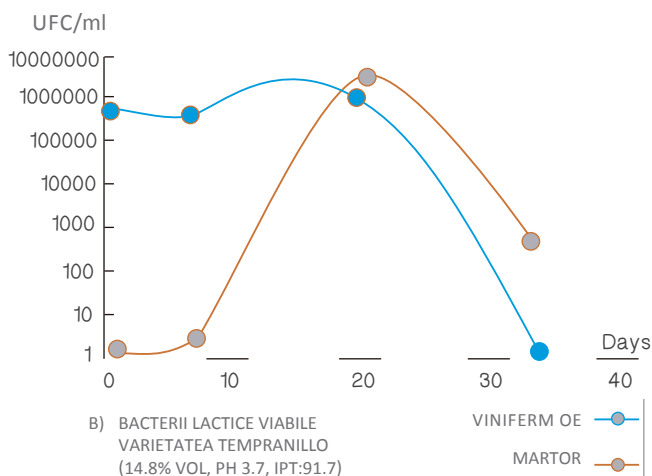
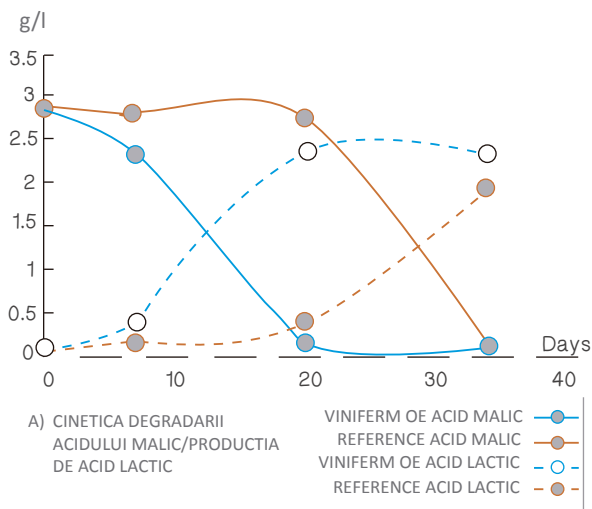


## viniform OE<sub>104</sub>

Cultură lichidă concentrată pentru vinuri rosii cu expresie polifenolică marcantă



Test comparativ de insamantare cu **Viniform OE**

### CARACTERISTICI

**Viniform OE 104** sunt culturi lichide cu bacterii lactice pregătite pentru utilizare și adaptate la condițiile vinului. Au condiții optime pentru a începe fermentația malolactică din momentul adăugării lor.

Cu **Viniform OE 104** OE se garantează un număr și o viabilitate mai mare a bacteriilor lactice decât la culturile lactice convenționale.

Soiurile de *Oenococcus oeni* ale culturilor lichide **Viniform OE 104** provin prin selecție naturală din regiunile vitivinicole din Peninsula Iberică, fiind perfect adaptate la condițiile oenologice ale latitudinilor noastre.

Se caracterizează prin respectul maxim acordat caracterului varietal al vinului atât la nivel analitic cât și la nivel senzorial. Aplicarea culturilor lichide selecționate **Viniform OE 104** limitează riscul de producție a aminelor biogene.

### APLICAȚIE

- Cultură de *Oenococcus oeni* adaptată la vinuri cu expresie polifenolică mare.
- Indicată în mod special pentru elaborarea vinurilor rosii cu macerații lungi și/sau cu conținut ridicat de polifenoli totali.
- Indicat pentru orice tip de soiuri rosii: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah.
- Rezultate excelente la fermentație malolactică în baric.

### CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

**Viniform OE 104** acordă vinului următoarele caracteristici:

- Respect față de caracteristicile aromatice varietale.
- Permite menținerea expresiei fructale și florale a vinurilor după fermentația malolactică.
- Accentuează senzațiile de corp și volum.

### PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Temperatură 20°C-25°C.
- Sulfuros total < 50 mg/l.
- Sulfuros liber < 10 mg/l.
- Alcool <16%vol.
- pH > 3,4.
- Limitează producția de amine biogene.

## MOD DE UTILIZARE

- 1.- A se obține temperatura adecvată înainte de aplicația sa.
- 2.- A se agita bine în recipient.
- 3.-A se aplica în rezervorul sau baricul cu vin la temperatură mai mare de 18°C.
- 4.-A se distribui uniform prin intermediul agitației sau amestecării.

## PREZENTARE ȘI DOZAJ

**Viniferm OE 104** se prezintă în recipiente de:

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

## PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 626 (REV.1)

Bacterii lactice viabile [UFC/ml]	> 10 <sup>9</sup>
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Mucegai [ UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterii acetic [UFC/g ]	< 10 <sup>3</sup>
Drojdii [ UFC /g]	< 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Bacterii coliforme totale [UFC /g]	< 10 <sup>2</sup>

## CONSERVARE

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

În aceste condiții se garantează viabilitatea culturii timp de minim 3 luni de la data fabricării.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Prodot conform Codului Oenologic Internațional și Regulamentului (UE) 2019/934.*