

viniferm OE₃₂₂

Cultură lichidă concentrată pentru vinuri albe cu pH foarte scăzut



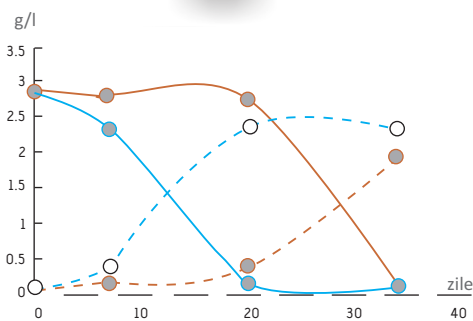
Caracteristici

Viniferm OE sunt culturi lichide de bacterii lactice pregătite pentru utilizarea lor și adaptate la condițiile vinului. Au condiții optime pentru a începe fermentația malolactică din momentul adăugării.

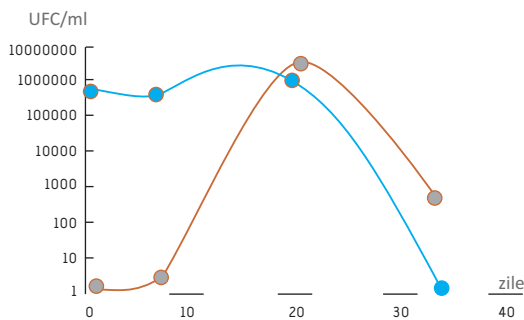
Cu **Viniferm OE** se garantează un număr și o viabilitate mai mare a bacteriilor lactice decât la culturi lactice convenționale.

Soiurile de *Oenococcus oeni* ale culturilor lichide **Viniferm OE** provin prin selecție naturală din regiunile vitivinicole ale Peninsulei Iberice, fiind perfect adaptate la condițiile oenologice ale latitudinilor noastre.

Se caracterizează prin respectul maxim față de caracterul varietal al vinului atât la nivel analitic cât și la nivel senzorial. Aplicarea culturilor lichide selecționate **Viniferm OE** limitează riscul de producție ale aminelor biogene.



A) CINETICA DEGRADĂRII ACIDULUI MALIC/PRODUCȚIA DE ACID LACTIC



A) BACTERII LACTICE VIABILE VARIETATEA TEMPRANILLO 14.8% VOL. pH: 3.7, IPT: 91.7

Test comparativ de insamantare cu **Viniferm OE**

Aplicație

- Culturile de *Oenococcus oeni* se adaptează la vinuri cu pH foarte scăzut și cu conținut ridicat de acid malic.
- În special indicat pentru vinurile albe din soiuri aromatice și musturi acide cum ar fi: Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura.

Calități organoleptice

Viniferm OE 322 îmbunătățește vinul prin următoarele caracteristici:

- Respect și intensitate pentru calitățile soiurilor aromatice (merișor, citrice, fructul pasiunii, garioafă, flori albe).
- Conservă caracterul fructuos al vinurilor și accentuează senzațiile gustative.

Proprietăți oenologice

- Temperatură 18-22°C.
- Sulfuros total < 50 mg/l.
- Sulfuros liber < 8 mg/l.
- Alcool < 14%vol.
- pH > 3,3
- Limitează producția aminelor biogene.

Prezentare și Dozaj

Viniferm OE se prezintă în recipiente de :

1l: doză pentru 10.000 litrii de vin (100 hl).

500 ml: doză pentru 5.000 litrii de vi (50 hl).

30 ml: doză pentru baric (225 l).

Mod de utilizare

- 1.-A se asigura temperatura adecvata înainte de aplicația sa.
- 2.-A se agita bine recipientul.
- 3.-A se aplica în rezervorul sau baricul cu vinul la temperatură mai mare de 18°C.
- 4.-A se distribui uniform prin intermediul agitării și amestecării.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

<i>Oenococcus oeni</i> [UFC/ml]	> 10 ¹⁰
Alte bacterii lactice [UFC/ml]	< 0,01 del total
Bacterii aerobe mezofile [UFC/ml]	< 10 ³
Drojii și mucegai filamentos [UFC/ml]	< 10 ²

Conservare

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

În aceste condiții se garantează viabilitatea culturii timp de minim 4 luni de la data fabricației.

INREGISTRĂRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodot conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.

