

viniform OE AG-20

Bacterii lactice de generatie secundara pentru elaborarea vinurilor rosii de calitate superioara.

CARACTERISTICI

Produsele **Viniform CE AG-20** sunt culturi lichide de bacterii lactice gata de utilizare, cu un respect maxim fata de caracterul varietal al vinului, atat la nivel analitic, cat si senzorial. Prevalenta ridicata a acestora limiteaza dezvoltarea microorganismelor nedorite si controleaza fermentatiile malolactice spontane, eliminand inconvenientele ce pot deriva din acestea, printre care riscul de productie a aminelor biogene, inclusiv in vinurile cu pH si grad alcoolic ridicat.

Viniform CE AG-20 este o selectie naturala de *Oenococcus oeni*, plecand de la musturi si vinuri din soiul Tempranillo (rosu) in zona D.O. Ribera del Duero. Este o cultura proaspata de bacterii lactice cu un numar total de bacterii viabile $>5 \cdot 10^9$ ufc/ml.

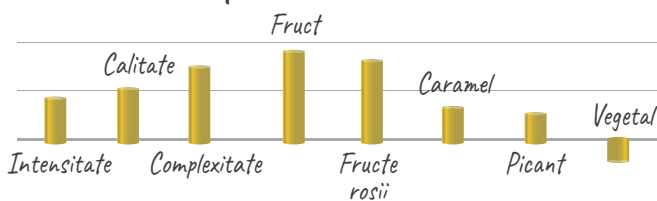
APLICATII

Cultura lichida de *Oenococcus oeni* recomandata in special vinurilor rosii de calitate superioara, destinate invecchirii in baric, la care sa se remarce caracterul varietal si suavitate la degustare. Este perfecta pentru toate soiurile rosii: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, etc.

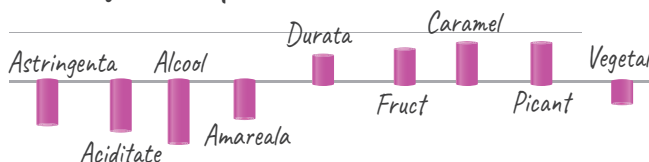
Are rezultate excelente la fermentatia malolactica in baric, pastrand caracteristicile cromatice si profilul varietal al vinului. Complexitate si integrare echilibrata a lemnului.

Apta pentru fermentatii secentiale si co-inoculare.

Modificari olfactive asupra vinului rosu



Modificari gustative asupra vinului rosu



Această formulare provine din rezultatele cercetării proiectului LACTICAUX "Incorporarea activelor de laborator în industria vinicolă auxiliară".



UNIUNEA EUROPEANA



@CDTloficial

CALITATI ORGANOLEPTICE

- Imbunatateste caracteristicile aromatice varietale.
- Permite mentinerea expresiei fructate si florale a vinului dupa fermentatia malolactica.
- Mentine expresia fructala caracteristica, datorita absentei aromelor lactate (diacetil, acetoina). Nu produce putresceina sau cadaverina.
- Accentueaza senzatiile de corp si volum la degustare.
- Datorita impactului redus asupra aciditatii, ajuta la intarzierea evolutiei culorii.
- Nu prezinta pierderi de culoare.

PROPRIETATI ENOLOGICE

- Fermentatii rapide si sigure.
- Temperatura optima de fermentare 22-25 °C.
- Toleranta la sulf total < 60 mg/l.
- Toleranta la sulf liber < 10 mg/l.
- Toleranta la alcool < 16%vol.
- Toleranta la pH > 3,4.
- Productie scazuta de aciditate volatila.
- Fara productie de amine biogene.
- Capacitate ridicata de propagare si multiplicare in vin.
- Caracter bio protector: prevalenta ridicata evita deviatiile microbiologice datorate altor microorganisme (*Brett*). Foarte eficienta pentru a se impune in fata altor bacterii lactice, evitand prezenta histaminei.

MOD DE UTILIZARE

1. A se tempera inainte de utilizare.
2. A se agita bine recipientul.
3. Se adauga in tanc sau baric, intr-un vin cu temperatura mai mare de 18°C.
4. Se distribuie uniform prin agitare sau remontare.

IN CAZUL FERMENTATIILOR SECVENTIALE: se incorporeaza in vin dupa finalizarea fermentatiei alcoolice, ideal cand raman cateva grame de zahar.

LA CO - INOCULARE: se incorporeaza cultura la 24 de ore de la insamnatrea drojdiei (cand SO₂ liber este zero).

AMBALARE SI DOZE

Viniform OE AG-20 este ambalata astfel:

- 1l: doza pentru 10.000 litri vin (100hl).
- 500 ml: doza pentru 5.000 litri (50hl).

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

EP 630 (REV.0)

bacterii lactice viabile [UFC/ml]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Mucegaiuri [UFC /g]	< 10 ³
Bacterii acetice [UFC/g]	< 10 ³
Drojii [UFC /g]	< 10 ²
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absența
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absența
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absența
Coliformi totali [UFC /g]	< 10 ²

PASTRARE

Recipientii se mentin la rece (2-6°C) pana la momentul utilizarii.

In aceste conditii, viabilitatea culturii se mentine timp de 3 luni de la data fabricatiei.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International si Regulamentului European (UE) 2019/934.