

Agrovin produce bacterias lácticas de inoculación directa para vino.



Bacterias lácticas líquidas

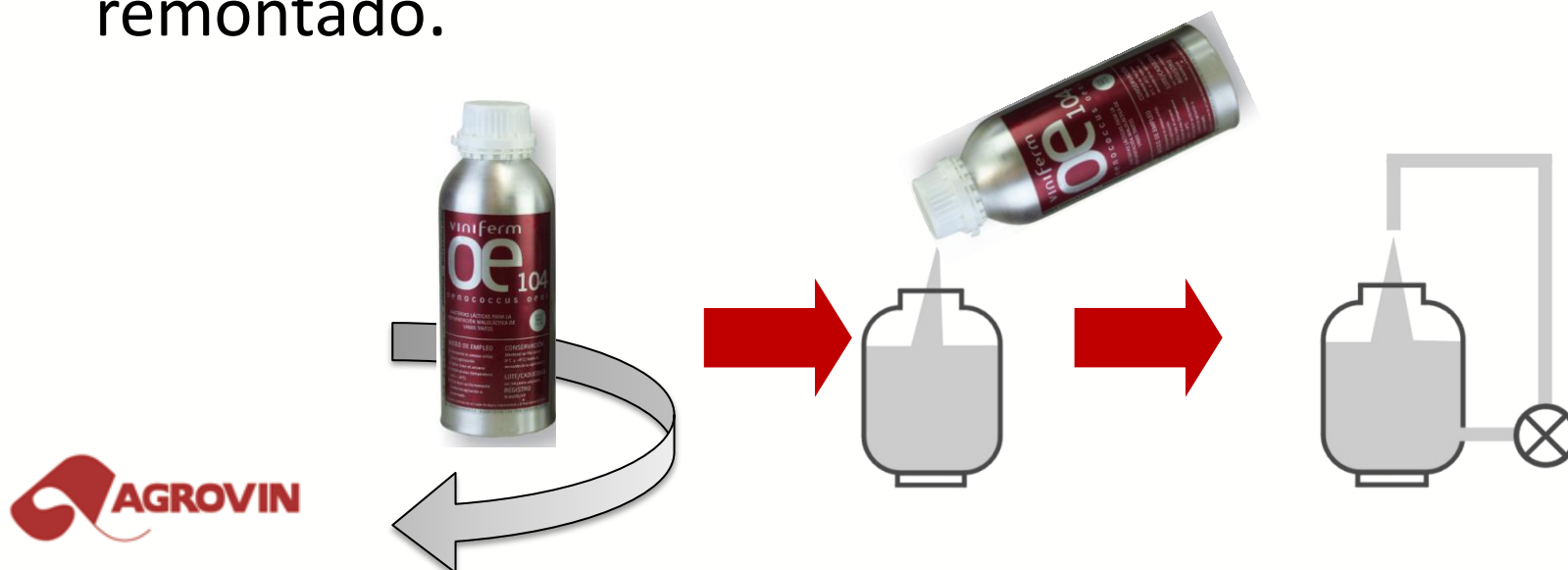
- Cultivos líquidos *Oenococcus oeni* .
- Preadaptados o aclimatados al vino.
- Inoculación directa.
- Viabilidad elevada.
- Se almacenan refrigerados.
- Consumo preferente en tres meses.

Bacterias lácticas líquidas

Modo de empleo

viniferm
oe

- 1.- Atemperar y agitar bien el envase.
- 2.- Aplicar al depósito o barrica con el vino atemperado.
- 3.- Distribuir uniformemente mediante agitación o remontado.



viniferm
OE₃₂₂

Disponible en dos preparaciones

viniferm
OE₁₀₄



FML de vinos de pH bajo



FML de vinos de elevado % vol y polifenoles

Bacterias lácticas: Nuestra experiencia en selección y producción



- 2004 Cepas seleccionadas por Agrovin en colaboración con la Universidad de Valencia.
- 2005 Ensayos laboratorio.
- 2006 primera producción industrial.
- 2008 Inicio Proyecto CENIT DEMETER (Desarrollo de Estrategias y Métodos vitícolas y Enológicos frente al cambio climático). Sublínea FML.
- 2009 ampliación tiempo de vida útil.
- 2010 producción en Agrovín escala 8.
- 2012 producción en Agrovín escala 100. Equipo propio.



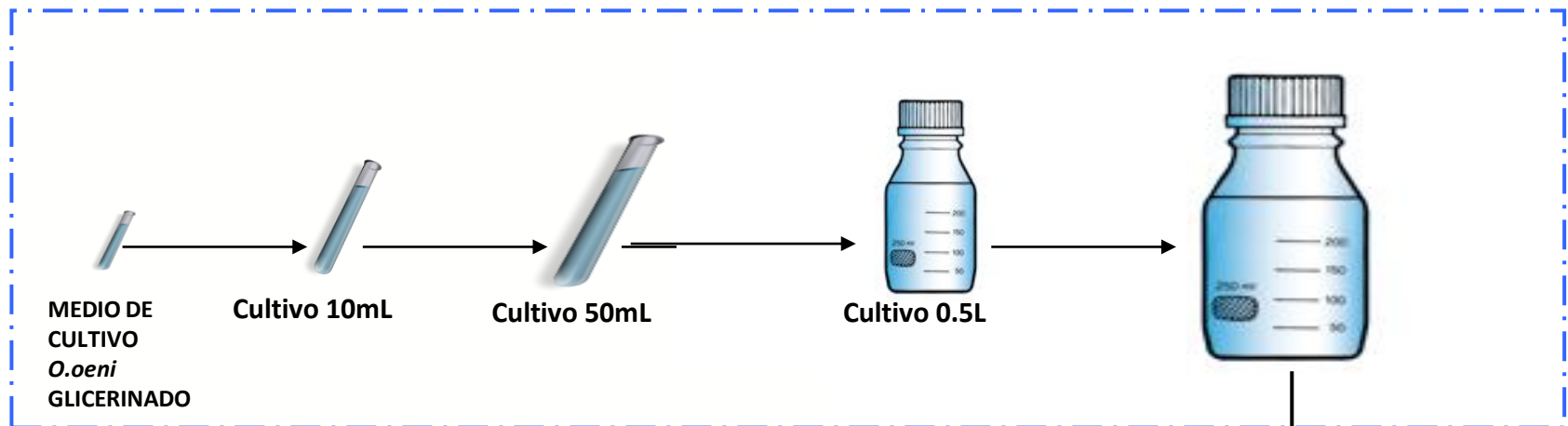
Proyecto **Deméter**



ESQUEMA PROCESO PRODUCTIVO Viniferm OE (*Oenococcus oeni*)

MEDIOS DE CULTIVO NATURALES Y PROCEDENTES DE UVA:
APTO PARA VINO ECOLOGICO

Control de esterilidad
Control de composición



ESCALADO Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

Control de esterilidad
Control de composición
Control de población *O. oeni*
Control de cepa producida



Cultivo 100 L M07

PROCESO PRODUCTIVO Viniferm OE

(Oenococcus oeni)

Fermentador específico para cultivo de bacterias lácticas de vino.

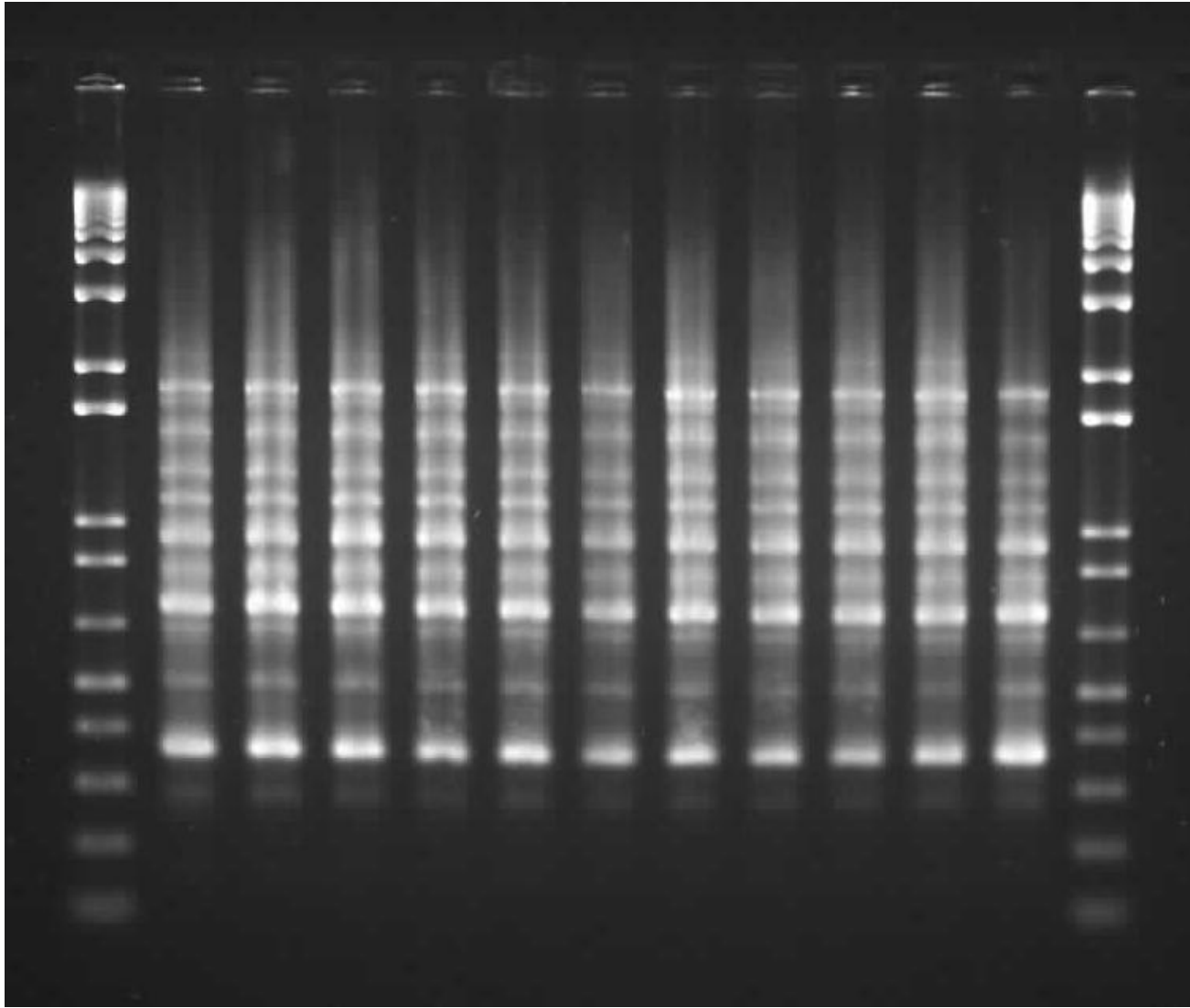
- ✓ Mayor capacidad productiva
- ✓ Mayor homogeneidad de producto
- ✓ Mejora de condiciones de cultivo



Cuadro de control

Reactor

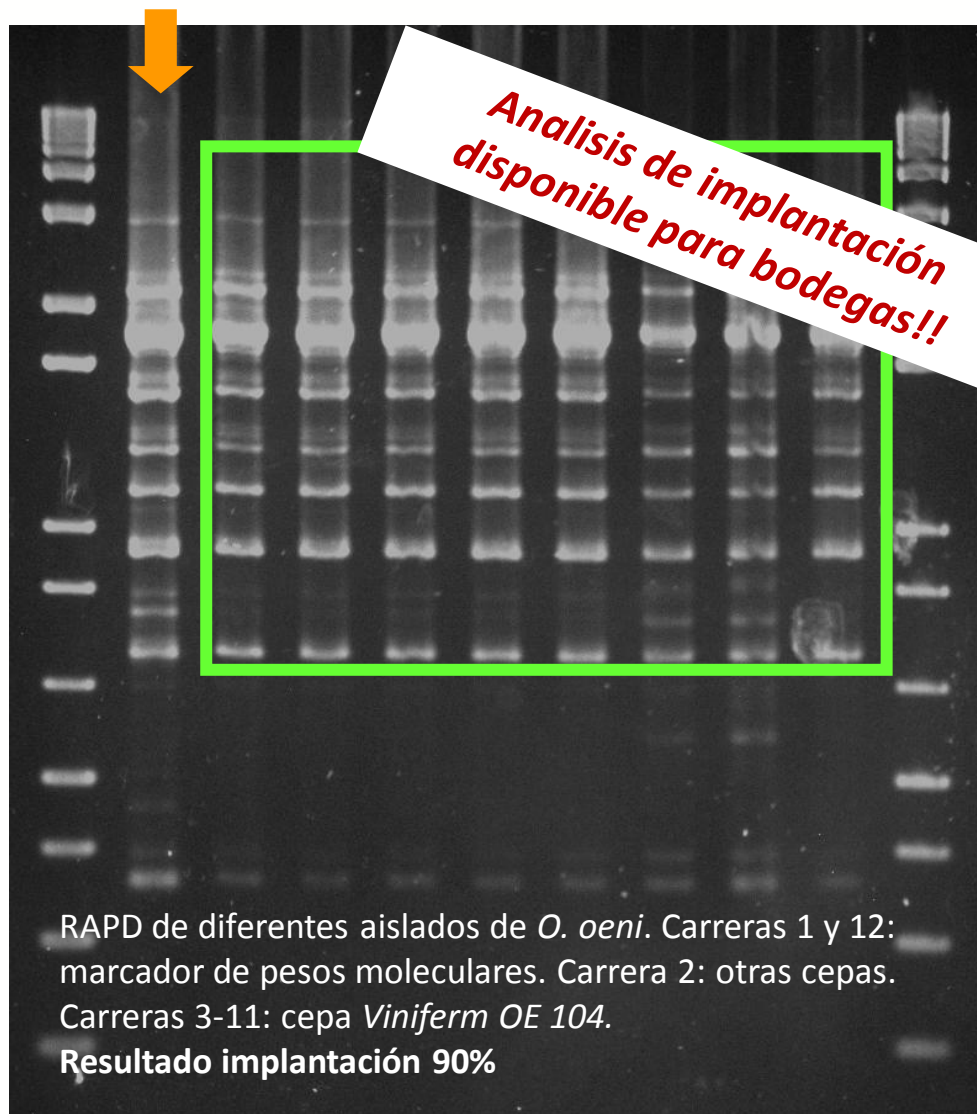
Control de cepa en producción por RAPD Viniferm OE



RAPD de diferentes aislados de *O. oeni*. Carreras 1 y 12: marcador de pesos moleculares. Carrera 2: Cepa original-control. Carreras 3-11: aislados de *O. oeni* . Lote **33**.

FML en bodega.

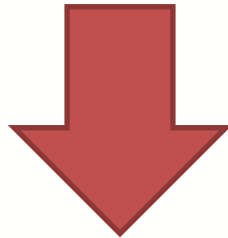
Evolución de la cepa Viniferm OE por RAPD



Ventajas de la producción industrial en nuestras instalaciones



- Menor coste de fabricación.
- Menor número de producciones (lotes).
- Control directo en tiempo real.



Cultivos fiables y eficaces a precio competitivo
Tecnología original propia
Únicos en el mercado

viniferm
oe





Equipo Técnico:
Yolanda Escribano (centro),
Belén Huertas (derecha),
Eva Navascués (izquierda),
Mar Albendea (abajo)

