

viniferm OE₁₀₄

Cultivo líquido concentrado para vinos tintos de marcada expresión polifenólica



Características

Viniferm OE son cultivos líquidos de bacterias lácticas listos para su empleo y adaptados a las condiciones del vino. Se encuentran en condiciones óptimas para iniciar la fermentación maloláctica desde el mismo momento de la inoculación.

Con **Viniferm OE** se garantiza un mayor número y viabilidad de bacterias lácticas que en los cultivos lácticos convencionales.

Las cepas de *Oenococcus oeni* de los cultivos líquidos **Viniferm OE** proceden de la selección natural de regiones vitivinícolas de la Península Ibérica, estando perfectamente adaptadas a las condiciones enológicas de nuestras latitudes.

Se caracterizan por el máximo respeto al carácter varietal del vino tanto a nivel analítico como sensorial. La aplicación de cultivos líquidos seleccionados **Viniferm OE** limita el riesgo de producción de aminos biógenos.

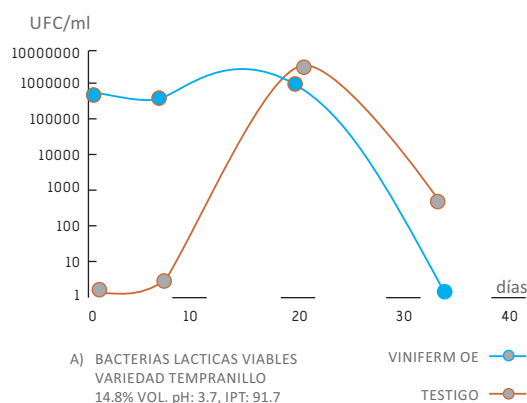
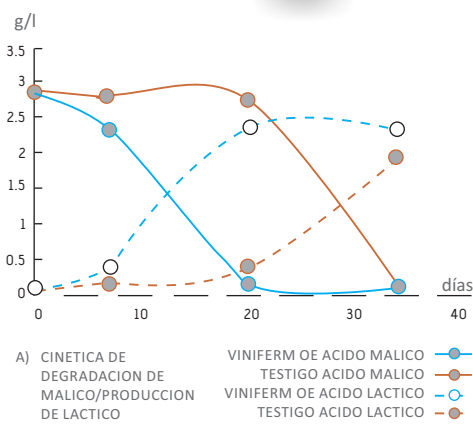
Aplicación

- Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinos de alta expresión polifenólica.
- Especialmente indicado para la elaboración de vinos tintos de maceraciones largas y/o elevado contenido en polifenoles totales.
- Indicado para todo tipo de variedades tintas: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.
- Excelentes resultados en fermentación maloláctica en barrica.

Cualidades organolépticas

Viniferm OE 104 aporta al vino las siguientes características:

- Respeto a las características aromáticas varietales.
- Permite mantener la expresión frutal y floral de los vinos después de la fermentación maloláctica.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.



Ensayo comparativo de siembra con **Viniferm OE**

Propiedades enológicas

- Temperatura 20-25°C.
- Sulfuroso total < 50 mg/l.
- Sulfuroso libre < 10 mg/l.
- Alcohol < 16%vol.
- pH > 3,4
- Limita la producción de aminas biógenas.

Presentación y Dosis

Viniferm OE se presenta en envases de :

1l: dosis para 10.000 litros de vino (100 hl).

500 ml: dosis para 5.000 litros de vino (50 hl).

30 ml: dosis para bodega (225 litros).

Modo de empleo

- 1.- Atemporar antes de su aplicación.
- 2.- Agitar bien el envase.
- 3.- Aplicar al depósito o bodega con el vino a temperatura mayor a 18°C.
- 4.- Distribuir uniformemente mediante agitación o remontado.

Propiedades microbiológicas y fisico-químicas

Bacterias lácticas viables [UFC/ml]	> 10 ⁹
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC/ml]	< 10 ³
Levaduras [UFC/ml]	< 10 ²
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E.coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 ²
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservación

Los envases deben mantenerse en frío (2-6°C) hasta el momento de su aplicación.

En estas condiciones se garantiza la viabilidad del cultivo durante un mínimo de cuatro meses a partir de la fecha de fabricación.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.