

# viniform OE<sub>322</sub>

## Cultivo líquido concentrado para vinos blancos de pH muy bajo



### Características

**Viniform 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 **Viniform 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 **Viniform 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 **Viniform OE** limita el riesgo de producción de aminas biógenas.

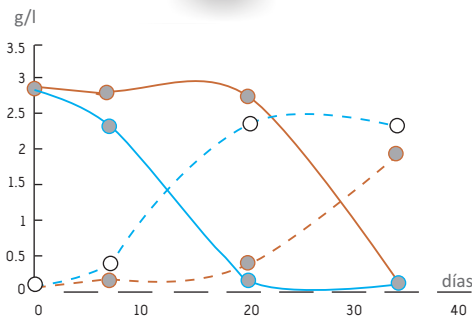
### Aplicación

- Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinos de pH muy bajo y elevado contenido de ácido málico.
- Especialmente indicado para vinos blancos de variedades aromáticas y mostos ácidos como: Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura.

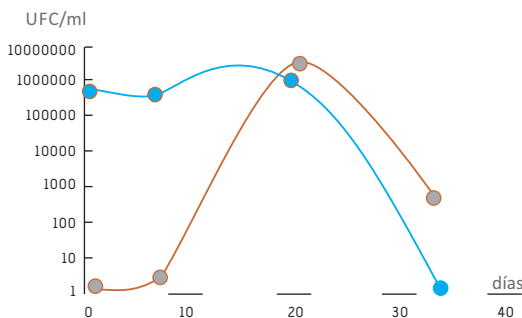
### Cualidades organolépticas

**Viniform OE 322** aporta al vino las siguientes características:

- Respeto e intensidad de las cualidades de variedades aromáticas (boj, cítricos, fruta de la pasión, clavel, flores blancas).
- Preserva el carácter afrutado de los vinos y acentúa las sensaciones en boca.



A) CINÉTICA DE DEGRADACIÓN DE MÁLICO/PRODUCCIÓN DE LÁCTICO  
VINIFORM OE ACIDO MÁLICO  
TESTIGO ACIDO MÁLICO  
VINIFORM OE ACIDO LÁCTICO  
TESTIGO ACIDO LÁCTICO



A) BACTERIAS LÁCTICAS VIABLES VARIEDAD TEMPRANILLO 14.8% VOL. pH: 3.7, IPT: 91.7  
VINIFORM OE  
TESTIGO

Ensayo comparativo de siembra con **Viniform OE**

## Propiedades enológicas

- Temperatura 18-22°C.
- Sulfuroso total < 50 mg/l.
- Sulfuroso libre < 8 mg/l.
- Alcohol < 14%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 barrica (225 l).

## Modo de empleo

- 1.- Atemperar antes de su aplicación.
- 2.- Agitar bien el envase.
- 3.- Aplicar al depósito o barrica 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 <sup>9</sup>
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias acéticas [UFC/ml]	< 10 <sup>3</sup>
Levaduras [UFC/ml]	< 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
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
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.