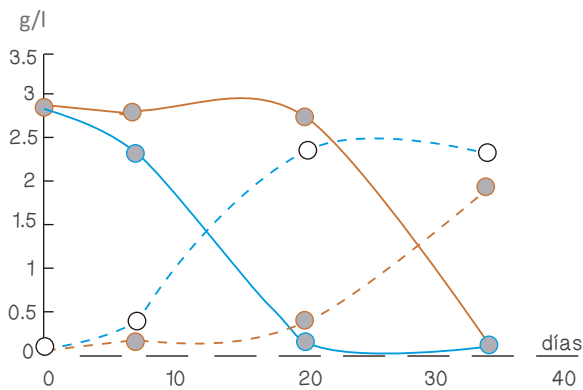
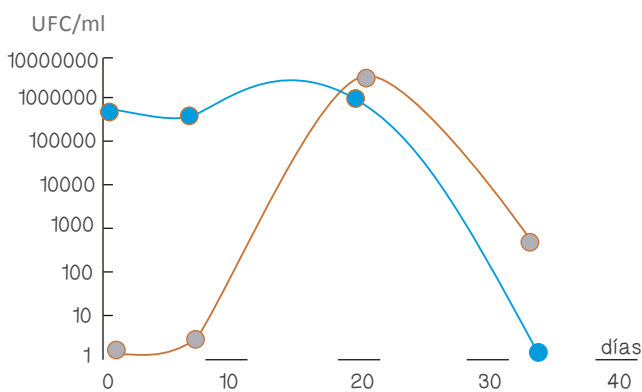


viniform **OE** 322

Cultivo líquido concentrado para vinos blancos de pH muy bajo.



A) CINETICA DE DEGRADACIÓN DE MÁLICO/PRODUCCIÓN DE LÁCTICO



A) BACTERIAS LACTICAS VIABLES VARIEDAD TEMPRANILLO 14.8% VOL. pH: 3.7, IPT: 91.7

Ensayo comparativo de siembra con **Viniform OE**

CARACTERÍSTICAS

Viniform OE 322 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 322** 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 322** 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 322** 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.

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.

MODO DE EMPLEO

- 1.- Atemperar 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.

PRESENTACIÓN Y DOSIS

Viniferm OE 322 se presenta en envases de:

1 L: Dosis para 10.000 litros de vino (100hl).

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

30 ml: Dosis para bodega (225 L).

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS**EP 627 (REV.1)**

Bacterias lácticas viables [UFC/mL]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Mohos [UFC /g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
Levaduras [UFC /g]	< 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

CONSERVACIÓN

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

En estas condiciones, la viabilidad del cultivo se mantiene durante 3 meses desde la fecha de producción.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.