

vinifermOE AG-20

Bactéries lactiques de seconde génération pour élaboration de vins rouges de qualité premium.

CARACTERISTIQUES

Viniferm OE AG-20 sont des cultures liquides de bactéries lactiques prêtes à l'emploi, qui respectent le caractère variétal du vin aussi bien au niveau analytique que sensoriel. Sa prévalence élevée limite le développement de microorganismes indésirables et contrôle les fermentations des amines biogènes, y compris pour des vins au pH et au degré alcoolique élevés.

Viniferm OE AG-20 sont des cultures liquides de bactéries lactiques prêtes à l'emploi, qui respectent le caractère variétal du vin aussi bien au niveau analytique que sensoriel. Sa prévalence élevée limite le développement de microorganismes indésirables et contrôle les fermentations des amines biogènes, y compris pour des vins au pH et au degré alcoolique élevés. $>5 \cdot 10^9$ ufc/ml

APPLICATION

Culture liquide d'*Oenococcus oeni* spécialement indiqué pour des vins de qualité Premium destinés à un élevage en fût, pour lesquels il faut souligner le caractère variétal et l'onctuosité en bouche. Parfait pour tout type de variété de variétés rouges : Tempranillo, Grenache, Monastrell, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, etc.

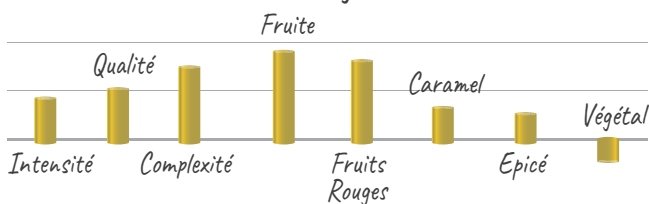
Excellents résultats en fermentation malolactique en barrique, tout en maintenant les qualités aromatiques et le profil variétal du vin. Complexité et intégration harmonieuse avec le bois avec un bel équilibre et une bonne présence en bouche.

Apte pour fermentation séquentielle et co-inoculation.

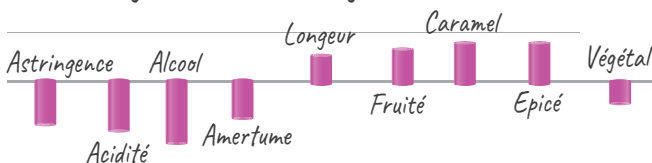
QUALITES ORGANOLEPTIQUES

- Renforce les caractéristiques aromatiques variétales.
- Permet de maintenir l'expression fruitée et florale des vins après la fermentation malolactique.
- Maintient l'expression fruitée caractéristique, due à l'absence d'arômes lactés (diacétyle, acétoïne).
- Ne produit pas de putrescine ni de cadavérine.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.
- Par sa faible action sur l'acidité, elle aide à retarder l'évolution de la couleur.
- Ne présente pas de perte de couleur par détérioration des parois cellulaires de la bactérie.

Modifications olfactives sur du vin rouge



Modifications gustatives sur du vin rouge



Cette formulation est issue des résultats de recherche du projet LACTICAUX "Incorporation d'actifs de laboratoire dans l'industrie du vin auxiliaire".



UNION EUROPÉENNE



@CDTIoficial

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Fermentations rapides et sûres.
- Température optimale de fermentation 22-25°C
- Tolérance au SO² total < 60 mg/l.
- Tolérance au SO² libre < 10 mg/l.
- Tolérance alcoolique < 16 % vol.
- Tolérance pH > 3,4
- Très faible production d'acidité volatile.
- Production nulle d'aminés biogènes.
- Grande capacité de propagation et de multiplication dans le milieu.
- Caractère bio protecteur: sa haute prévalence évite des déviations microbiologiques due à d'autres microorganismes (*Brett*). Très compétitive face à d'autres bactéries lactiques, en évitant la présence d'histamine.

MODE D'EMPLOI

- 1.- Tempérer avant son application.
- 2.- Bien agiter l'emballage avant emploi
- 3.- Appliquer directement à la cuve ou à la barrique avec le vin à température supérieure à 18°C.
- 4.- Appliquer directement à la cuve ou à la barrique avec le vin à température supérieure à 18°C.

EN FERMENTATION SEQUENTIELLE: incorporer au vin après que la fermentation alcoolique a eu lieu, de préférence lorsqu'il restera quelques grammes de sucres.

EN COÏNNOCULATION: incorporer la culture 24 heures après l'ensemencement de la levure (lorsque le SO₂ sera zéro).

PRESENTATION ET DOSE

Viniferm Œ AG-20 sont conditionnement en :

- 1 l : Dose pour 10 000 litres de vin (100 hl).
- 500 ml : Dose pour 5 000 litres de vin (50 hl).
- 30 ml : Dose pour barrique (225 l).

PROPRIETES PHYSIOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 630 (REV.0)

Bactéries lactiques viables [UFC/ml]	> 10 ⁹
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Moisissures [UFC /g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
Levures [UFC /g]	< 10 ²
<i>Salmonelles</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes en totalité [UFC /g]	< 10 ²

CONSERVATION

Les emballages doivent être maintenus au froid (2-6°C) jusqu'au moment de son application.

Dans ces conditions, la viabilité de la culture se conserve pendant 3 mois depuis la date de production.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au le Codex Œnologique international et au Règlement (UE) 2019/934.