

viniform **OE** AG-20

Bactérias Lácticas de segunda geração para a elaboração de vinhos tintos de qualidade.

CARACTERÍSTICAS

Viniform OE AG-20 são culturas líquidas de bactérias lácticas prontas a utilizar, com o máximo respeito pelo caráter varietal do vinho a nível analítico e sensorial. A sua alta prevalência limita o desenvolvimento de microorganismos indesejável e controla as fermentações maloláticas espontâneas, eliminando os inconvenientes daí derivados, incluindo o risco de produção de aminas, mesmo em vinhos com alto pH e alto teor alcoólico.

Viniform OE AG-20 é uma seleção natural de *Oenococcus oeni* de mostos e vinhos das variedades Tempranillo (Tinto Fino) na D.O Ribera del Duero. É um cultivo em fresco de bactérias de ácido láctico com uma contagem de bactérias viáveis $>5 \cdot 10^9$ ufc/ml.

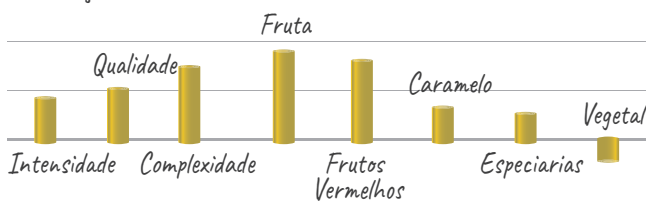
APLICAÇÃO

Cultivo líquida de *Oenococcus oeni* especialmente indicada para vinhos tintos de qualidade premium desenvolvidos em madeira, na qual queremos destacar o caráter varietal e a suavidade na boca. Perfeito para todos os tipos de variedades tintas: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah, etc.

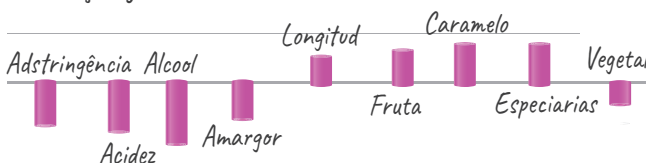
Excelentes resultados na fermentação malolática em barrica, mantendo as qualidades cromáticas e o perfil varietal de vinho. Complexidade e integração com madeira com equilíbrio e presença na boca.

Adequado para fermentação sequencial e co-inoculação.

Modificações olfativas sobre o Vinho Tinto



Modificações gustativas sobre Vinho Tinto



Esta formulação surge a partir dos resultados da investigação do projecto LACTICAUX "Incorporação de activos laboratoriais na indústria vitivinícola auxiliar".



UNIÃO EUROPEIA



@CDTIoficial

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Melhora as características aromáticas varietais.
- Mantém a expressão frutada e floral dos vinhos após a fermentação malolática.
- Mantém a expressão característica da fruta, devido ao ausência de aromas lácteos (diacetil, acetoína).
- Não produz putrescina ou cadaverina.
- Acentua as sensações de corpo e volume em boca.
- Devido ao seu baixo impacto na acidez, ajuda a retardar a evolução da cor.
- Não mostra perda de cor por arraste das paredes celulares da bactéria.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fermentações rápidas e seguras.
- Temperatura ótima de fermentação 22-25 °C.
- Tolerância ao Sulfuroso Total <60 mg / l.
- Tolerância ao Sulfuroso Livre <10 mg / l.
- Tolerância ao álcool <16% vol.
- Tolerância ao pH > 3,4.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Sem produção de aminas.
- Alta capacidade de propagação e multiplicação.
- Caráter bioprotetor: Sua alta prevalência impede desvios microbiológicos devido a outros microrganismos (Brett). Altamente eficaz para prevalecer contra outras bactérias lácticas, evitando a presença de histamina.

MODO DE EMPREGO

- 1.- Climatizar antes da aplicação.
- 2.- Agite bem o recipiente.
- 3.- Aplicar no tanque ou barril com o vinho na temperatura maior que 18°C.
- 4.- Distribuir uniformemente agitando ou remontando.

EM FERMENTAÇÃO SEQUENCIAL: adicionar ao vinho após a fermentação alcoólica, idealmente quando restam poucas gramas de açúcar.

EM COINOCULAÇÃO: incorporar a cultura 24 horas depois da inoculação de levedura (quando o SO₂ livre é zero).

APRESENTAÇÃO E DOSE

Viniferm OE AG-20 é apresentado em embalagens de:

- 1 l: Dose para 10.000 litros de vinho (100hl).
500 ml: Dose para 5.000 litros de vinho (50hl).

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 630 (REV.0)

Bactérias lácticas viáveis [CFU / mL]	> 10 ⁹
Pb [mg / kg]	< 2
Hg [mg / kg]	< 1
As [mg / kg]	< 3
Cd [mg / kg]	< 1
Fungos [CFU / g]	< 10 ³
Bactérias acéticas [CFU / g]	< 10 ³
Leveduras [CFU / g]	< 10 ²
<i>Salmonella</i> [CFU / 25 g]	Ausência
<i>E. coli</i> [CFU / g]	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [CFU / g]	Ausência
Coliformes totais [CFU / g]	< 10 ²

CONSERVAÇÃO

Os recipientes devem ser mantidos frios (2-6°C) até momento da aplicação.

Nessas condições, a viabilidade da cultura é mantida por 3 meses a partir da data de produção.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto de acordo com o Codex Enológico Internacional e Regulamento (UE) 2019/934.