

Viniflora® CH11

DESCRIPCIÓN :

Viniflora® CH11 es un cultivo liofilizado de *Oenococcus oeni*. Es una bacteria maloláctica heterofermentativa seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura al inocularse directamente en el vino. Está adaptada especialmente para la inoculación de vinos tintos y blancos con bajo pH y niveles altos de alcohol. Esta cepa tiene un umbral más bajo de niveles de SO₂ y por ello se debe limitar la adición de SO₂.

CARACTERÍSTICAS:

- Inoculación directa en el vino
- Alto número de células activas que aseguran un rápido comienzo de fermentación
- Alto nivel de pureza microbiológica
- Baja producción de ácido volátil
- Excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO₂
- No produce aminas biógenas*

*Durante la fermentación maloláctica las bacterias indígenas producen aminas biógenas a partir de aminoácidos. Las cepas presentes en Viniflora® han sido seleccionadas por Chr. Hansen utilizando las técnicas más avanzadas de screening, análisis o producción para incluir cultivos malolácticos que son incapaces de producir las siguientes aminas biógenas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamina, cadaverina.

INSTRUCCIONES DE USO :

Los cultivos liofilizados de Viniflora® están adaptados para su inoculación directa en el vino. No se requiere rehidratación o reactivación.

1. Sacar el sobre del congelador 15 min. antes de su uso y dejarlo a temperatura ambiente. Asegúrese de que la dosis cumple con la cantidad de vino a inocular.
2. Abrir el sobre y añadir el cultivo granulado directamente en el vino. El cultivo se puede disolver primero en una cantidad más pequeña y luego al volumen total, si es necesario. Asegúrese de que el cultivo se disuelva por completo en el vino.

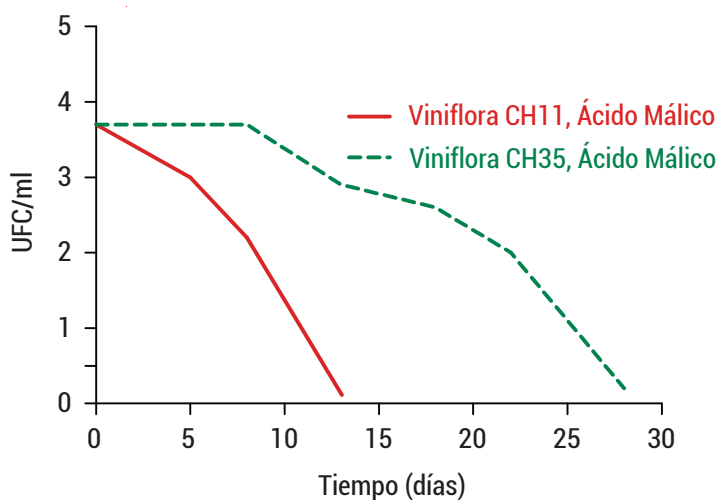
Datos Fisiológicos

Rango de temperatura para inoculación	14-25°C (57-77°F)
pH mínimo *	3.0
SO ₂ total, max. en inoculación*	35 ppm
Alcohol máximo*	15% vol.

* nótese que estos factores inhibidores son antagonísticos entre sí. Las tolerancias individuales son válidas sólo si hay otras condiciones favorables. Compruebe que el nivel de SO₂ producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.

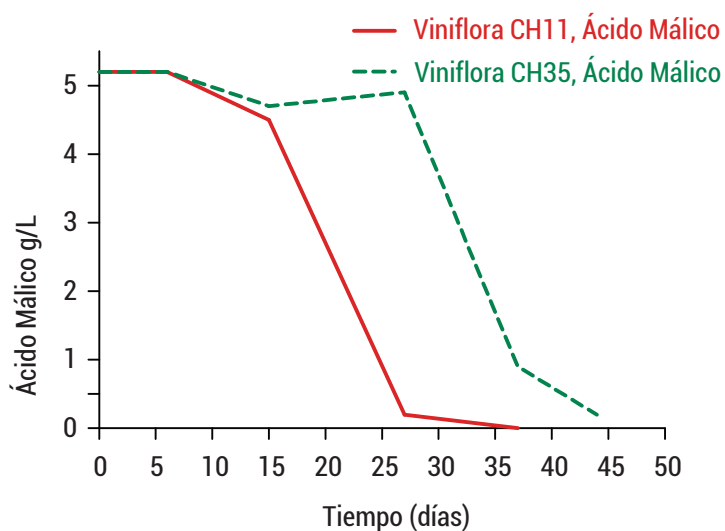
Viniflora® CH11

INFORMACIÓN TÉCNICA :



Muscadet (Francia).
Etanol 12.5 vol%, pH 3.18.

Viniflora® CH11 degradó la cantidad total de ácido málico (3.7 g/L) en 13 días, comparado con Viniflora® CH35, que finalizó la fermentación en 28 días.



Chenin blanc (Francia)
Etanol 11.05 vol%, pH 3.05

Viniflora® CH11 degradó la cantidad total de ácido málico (5 g/L) en 27 días, comparado con Viniflora® CH35, que finalizó la fermentación en 44 días.