

# Viniflora® CH16

## DESCRIPCIÓN :

Viniflora® CH16 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.

Tiene una excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO<sub>2</sub>.

El cultivo es especialmente apropiado para conducir una rápida fermentación maloláctica en tintos con una alta graduación alcohólica (hasta 16% de vol.) con un pH por encima de 3.4.

## CARACTERÍSTICAS:

- Inoculación directa en el vino
- Alto número de células activas que aseguran un rápido comienzo de fermentación
- Alto nivel de pureza microbiológica
- Gran tolerancia a los niveles altos de alcohol
- Baja producción de ácido volátil
- Excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO<sub>2</sub>
- 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, isoamilamine, 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.

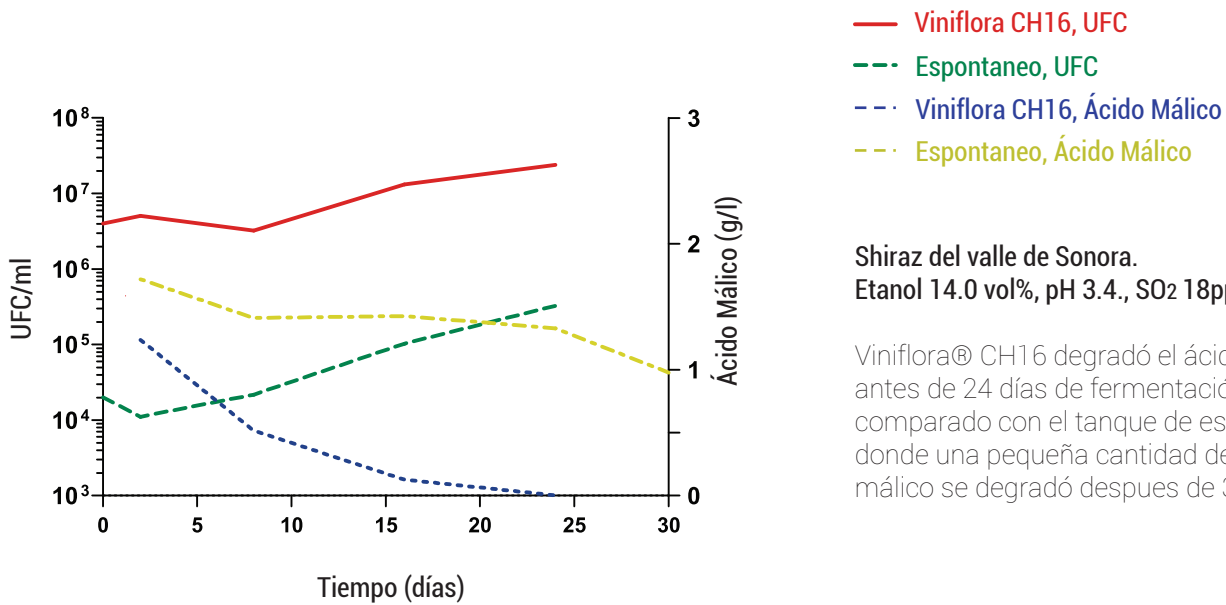
## Datos Fisiológicos:

Rango de temperatura para inoculación	17-25°C (62-77°F)
pH mínimo *	3.4
SO <sub>2</sub> total, max. en inoculación*	40 ppm
Alcohol máximo*	16% 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 SO<sub>2</sub> producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.

# Viniflora® CH16

## INFORMACIÓN TÉCNICA :



**Shiraz del valle de Sonora.**  
Etanol 14.0 vol%, pH 3.4., SO<sub>2</sub> 18ppm

Viniflora® CH16 degradó el ácido málico antes de 24 días de fermentación, comparado con el tanque de espontánea, donde una pequeña cantidad de ácido málico se degradó después de 30 días.