

Viniflora® OENOS

DESCRIPCIÓN :

Viniflora® OENOS 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. Tienen una excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO₂. El cultivo se puede utilizar tanto en tintos como en blancos.

APLICACIÓN :

Este cultivo ha sido seleccionado por su gran rendimiento y capacidad de llevar a cabo una fermentación maloláctica rápida y segura en la mayoría de vinos tintos y blancos.

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 a 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.

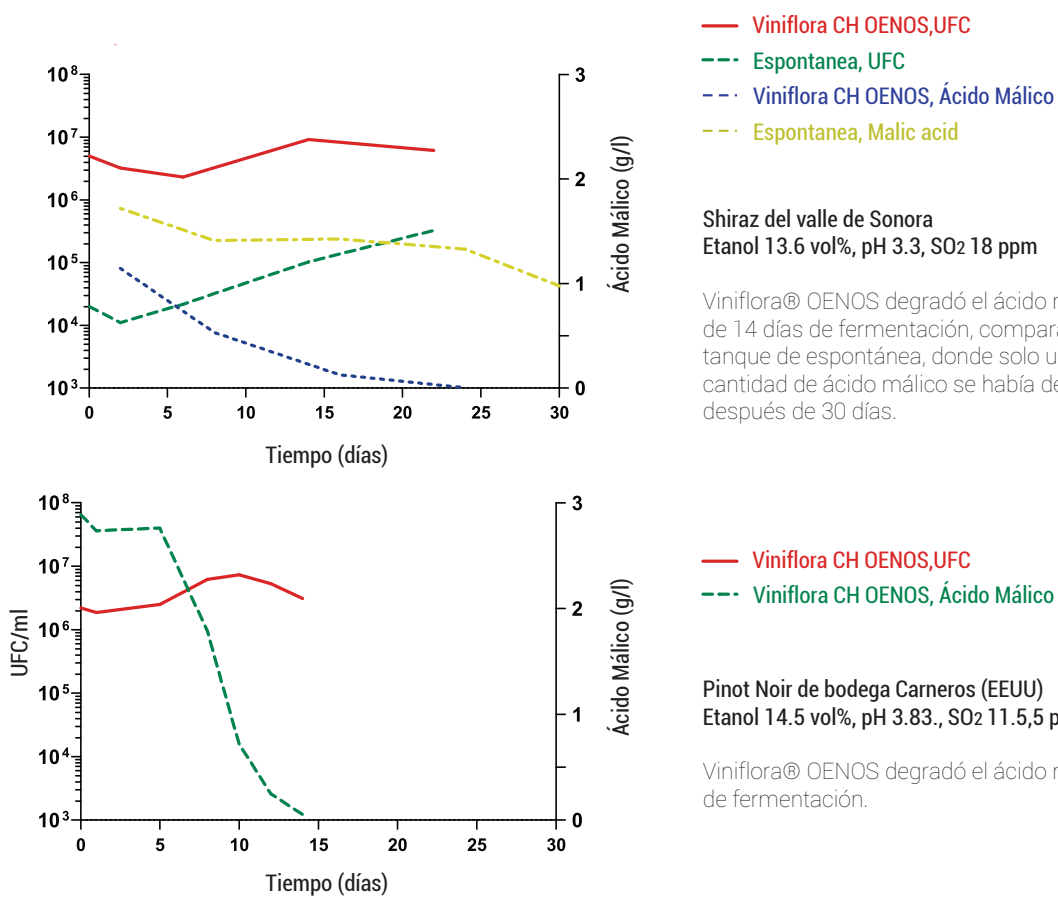
INSTRUCCIONES DE USO :

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.

Viniflora® OENOS

INFORMACIÓN TÉCNICA :



Datos Fisiologicos

Rango de temperatura para inoculación	17-25°C (62-77°F)
pH mínimo *	3.2
SO ₂ total, max. en inoculación*	40 ppm
Alcohol máximo*	14% vol.

* nótese que estos factores inhibidores son antagónicos 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.