

## viniform OE<sub>104</sub>

**Culture liquide concentrée de bactéries lactiques pour vins rouges de forte expression polyphénolique**



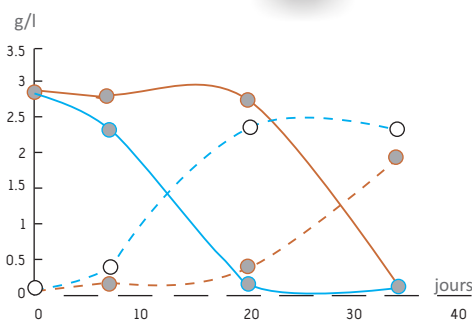
### Caractéristiques

**Viniform OE 104** est une culture liquide de bactéries lactiques prête à l'emploi et adaptée aux conditions du vin. Dès son inoculation, son efficacité est optimale et assure un bon démarrage de la FML.

**Viniform OE 104** garantit une population et une viabilité plus importantes que dans les cultures lactiques classiques.

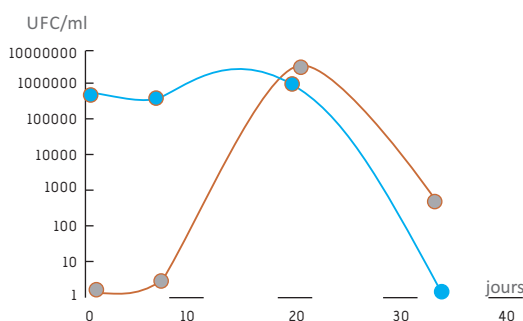
La souche d'*Oenococcus oeni* des cultures liquides Viniform OE 104 est issue de sélections naturelles des régions vitivinicoles de la Péninsule Ibérique, et est parfaitement adaptée aux conditions œnologiques de nos latitudes.

Elle respecte au maximum le caractère variétal du vin tant au niveau analytique que sensoriel. L'application de cultures liquides sélectionnées **Viniform OE 104** limite le risque de production d'amines biogènes.



A) CINETIQUE DE DEGRADATION DE MALIQUE / PRODUCTION DE LACTIQUE

VINIFORM OE ACIDE MALIQUE  
TEMOIN ACIDE MALIQUE  
VINIFORM OE ACIDE LACTIQUE  
TEMOIN ACIDE LACTIQUE



A) Bactéries lactiques viables  
Variété Tempranillo  
14.8% VOL. pH : 3.7, IPT : 91.7

VINIFORM OE  
TEMOIN

Essai comparatif d'ensemencement avec **Viniform OE**

### Applications

- Culture d'*Oenococcus oeni* adaptée aux vins à forte expression polyphénolique.
- Spécialement adaptée pour l'élaboration de vins rouges de macérations longues et/ou à teneur élevée en polyphénols totaux (IPT élevé).
- Conseillé pour tous les cépages rouges: Tempranillo, Grenache, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Pinot noir, Carignan, Cabernet Franc, Mourvèdre.
- Excellents résultats sur les élevages en barrique.

### Qualités organoleptiques

**Viniform OE 104** apporte les caractéristiques suivantes au vin :

- Respect du caractère variétal et aromatique.
- Permet de maintenir l'expression fruitée et florale des vins après la FML.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.
- Respecte le potentiel en polyphénols totaux des vins.

## Propriétés œnologiques

- Température 20°C-25°C.
- SO<sub>2</sub> total < 50 mg/l.
- SO<sub>2</sub> libre < 10 mg/l.
- Alcool < 16%vol.
- pH > 3,6
- Limite la production d'amines biogènes.

## Présentation et doses

Viniferm OE 104 se présente sous forme de flacons de :

**1l:** dose pour 100 hl.

**500 ml:** dose pour 50 hl.

**30 ml:** dose pour barrique de 225 litres.

## Mode d'emploi

- 1.-Laisser remonter la température des bactéries à une température proche de celle de la cuve à ensemercer.
- 2.- Agiter le flacon doucement.
- 3.- Verser dans la cuve ou la barrique. Le vin doit être à une température supérieure à 18°C.
- 4.- Homogénéiser uniformément en agitant ou lors d'un remontage sans air.

## Propriétés microbiologiques et physico-chimiques

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

## Conservation

Les flacons doivent être maintenus au frais (2-6 °C) jusqu'au moment de l'emploi.

Dans ces conditions, nous garantissons la viabilité de la culture durant 4 mois à compter de la date de fabrication.

**REGISTRE:** R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.