

viniferm OE₃₂₂

Culture liquide concentrée de bactéries lactiques pour vins blancs à pH bas.



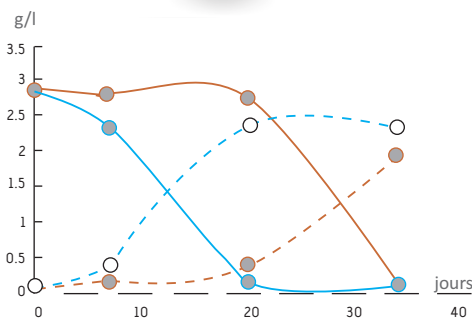
Caractéristiques

Viniferm OE 322 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.

Viniferm OE 322 garantit une population et une viabilité plus importantes que dans les cultures lactiques classiques.

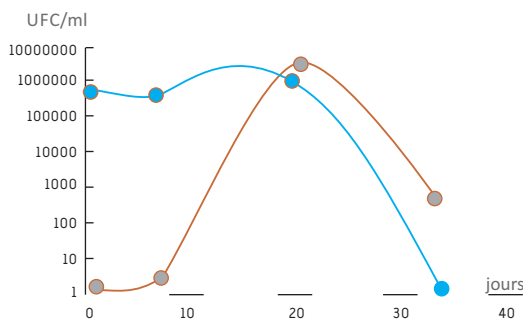
La souche d'*Oenococcus oeni* des cultures liquides **Viniferm OE 322** est issue de sélections naturelles des régions vitivinicoles de la Péninsule Ibérique, et est parfaitement adaptée aux conditions œnologiques de nos latitudes.

Elles respecte au maximum le caractère variétal du vin tant au niveau analytique que sensoriel. L'application de cultures liquides sélectionnées **Viniferm OE 322** limite le risque de production d'amines biogènes.



A) CINÉTIQUE DE DEGRADATION DE MALIQUE / PRODUCTION DE LACTIQUE

VINIFERM OE ACIDE MALIQUE
TÉMOIN ACIDE MALIQUE
VINIFERM OE ACIDE LACTIQUE
TÉMOIN ACIDE LACTIQUE



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

VINIFERM OE
TÉMOIN

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

Applications

- Culture d'*Oenococcus oeni* adaptée aux vins de pH très bas et d'une teneur élevée en acide malique.
- Spécialement indiquée pour les vins blancs de variétés aromatiques et/ou issus de moûts acides: Sauvignon, Chardonnay, Colombard, Viognier, Gewürztraminer, Chenin, Vermentino, Muscadet...

Qualités organoleptiques

Viniferm OE 322 apporte les caractéristiques suivantes au vin :

- Respect et intensité des qualités aromatiques (buis, citron, fruits de la passion, oeillet, fleurs blanches, terpènes, thiols).
- Préserve le caractère fruité des vins et accentue les sensations de fraîcheur en bouche.

Propriétés œnologiques

- Température 18°C-22°C.
- SO₂ total < 50 mg/l.
- SO₂ libre < 8 mg/l.
- Alcool < 14%vol.
- pH > 3,4
- Limite la production d'amines biogènes.

Présentation et doses

Viniferm OE 322 se présente en 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 ⁹
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/ml]	< 10 ³
Levures [UFC/ml]	< 10 ²
<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 ²
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.