

viniform OE₁₀₄

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



CARACTÉRISTIQUES

Viniform OE₁₀₄ 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 OE₁₀₄ garantit une population et une viabilité plus importantes que dans les cultures lactiques classiques.

La souche d'*Oenococcus oeni* des cultures liquides **Viniform OE₁₀₄** 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 OE₁₀₄** limite le risque de production d'amines biogènes

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.

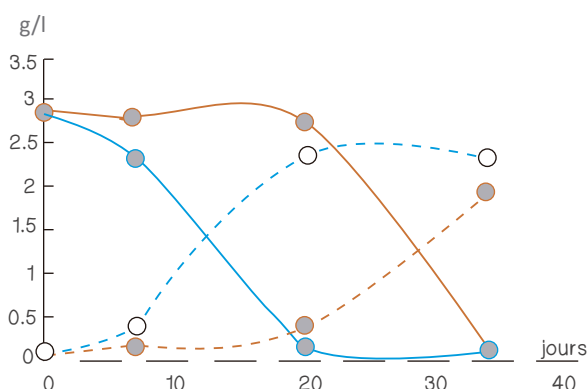
CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Viniform OE₁₀₄ 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

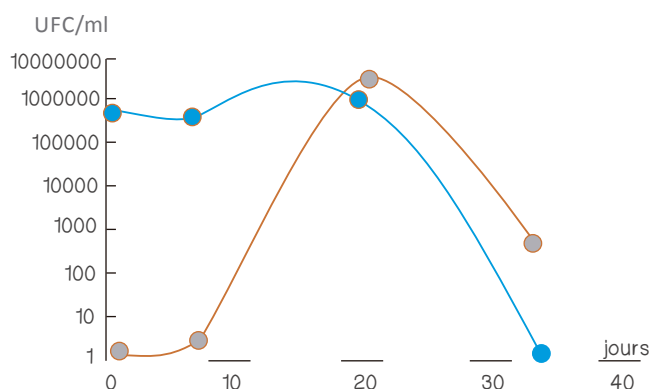
PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Température 20°C-25°C.
- SO₂ total < 50 mg/l.
- SO₂ libre < 10 mg/l.
- Alcool < 16%vol.
- pH > 3,4
- Limite la production d'amines biogènes.



A) CINÉTIQUE DE LA DÉGRADATION MALIQUE PRODUCTION LACTIQUE

VINIFORM OE ACIDE MALIQUE
TÉMOIN ACIDE MALIQUE
VINIFORM OE ACIDE LACTIQUE
TÉMOIN ACIDE LACTIQUE



A) BACTÉRIES LACTIQUES VIABLES VARIÉTÉ TEMPRANILLO

VINIFORM OE
TÉMOIN

Test de semis comparatif avec Viniform OE

MODE D'EMPLOI

- 1.- Laisser remonter la température des bactéries à une température proche de celle de la cuve à ensemer.
- 2.- Bien agiter le flacon.
- 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.

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.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 626 (REV.1)

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

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 3 mois à compter de la date de fabrication.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au le Codex Œnologique international et au Règlement (UE) 2019/934.