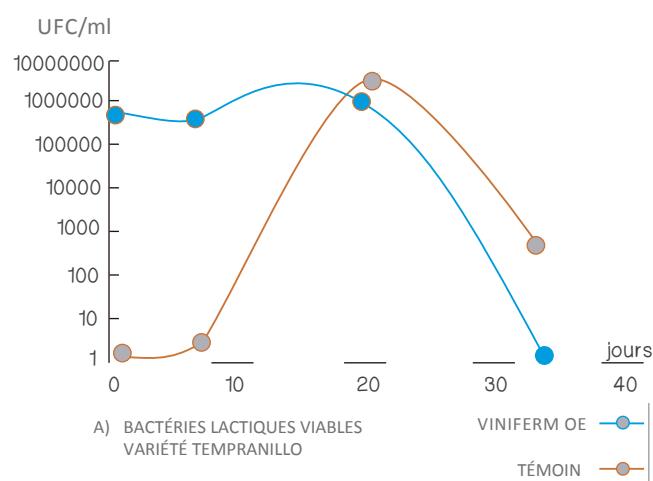
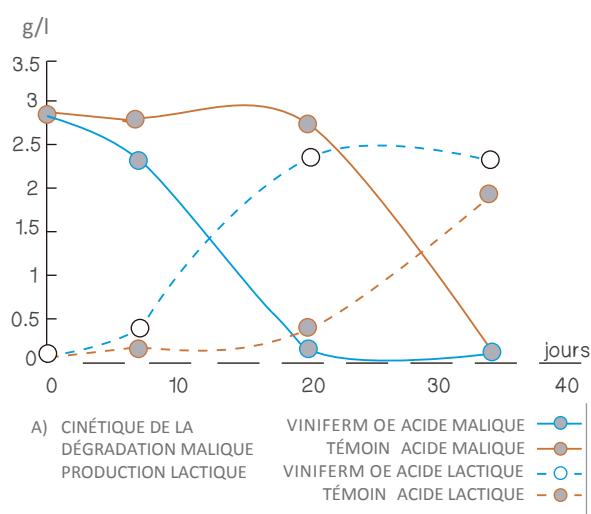


## viniferm **OE** 104

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



Test de semis comparatif avec Viniferm **OE**

### CARACTÉRISTIQUES

**Viniferm **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.

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

La souche d'*Oenococcus oeni* des cultures liquides **Viniferm **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 **Viniferm **OE** 104** 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

**Viniferm **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 > 3,4
- Limite la production d'amines biogènes.

## MODE D'EMPLOI

- 1.-Laisser remonter la température des bactéries à une température proche de celle de la cuve à ensemencer.
- 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 <sup>9</sup>
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Moisissures [ UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Bactéries acétiques [UFC/g ]	< 10 <sup>3</sup>
Levures [ UFC /g]	< 10 <sup>2</sup>
Salmonelle [UFC/25 g ]	Absence
E. coli [ UFC/g ]	Absence
Staphylococcus aureus [ UFC/g ]	Absence
Coliformes totaux [ UFC /g ]	< 10 <sup>2</sup>

## 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 Oenologique international et au Règlement (UE) 2019/934.