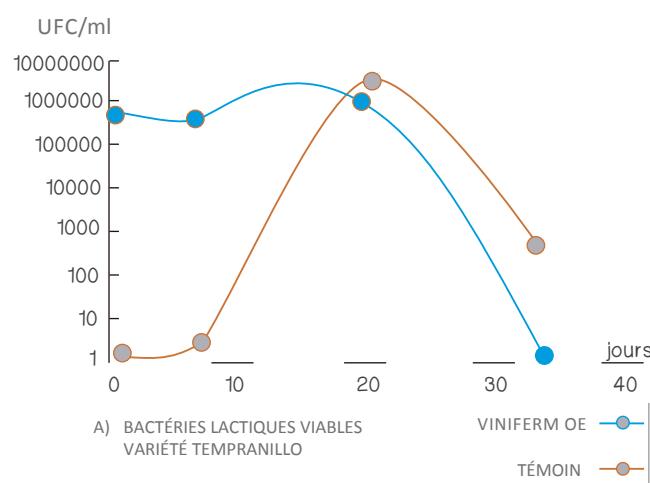
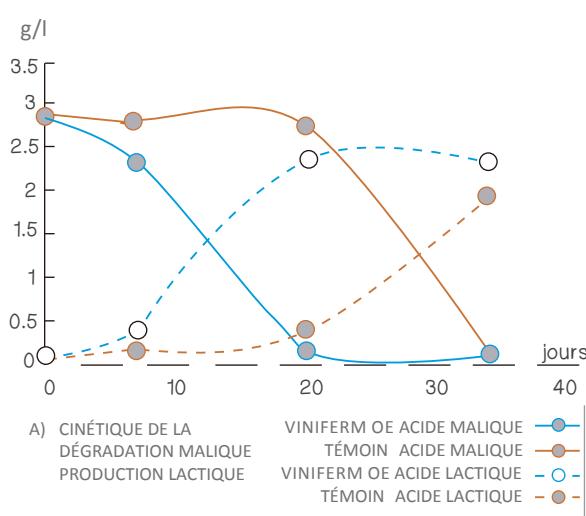


## viniferm **OE<sub>322</sub>**

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



Test de semis comparatif avec Viniferm **OE**

## CARACTÉRISTIQUES

**Viniferm OE<sub>322</sub>** 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<sub>322</sub>** garantit une population et une viabilité plus importantes que dans les cultures lactiques classiques.

La souche d'*Oenococcus oeni* des cultures liquides **Viniferm OE<sub>322</sub>** 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<sub>322</sub>** limite le risque de production d'aminés biogènes.

## APPLICATIONS

- Cultivo de *Oenococcus oeni* adaptado a vinos de pH muy bajo y elevado contenido de ácido málico.
- Especialmente indicado para vinos blancos de variedades aromáticas y mostos ácidos como: Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura.

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Viniferm OE<sub>322</sub>** 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.
- SO<sub>2</sub> total < 50 mg/l.
- SO<sub>2</sub> libre < 8 mg/l.
- Alcool <14%vol.
- pH > 3,4
- Limite la production d'aminés 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.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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

## PRÉSENTATION ET DOSES

**Viniferm Oœ 322** se présente en flacons de:

- 1 l : dose pour 100 hl.  
 500 ml: dose pour 50 hl.  
 30 ml : dose pour barrique de 225 litres.

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES EP 627 (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 pendant 3 mois à compter de la date de fabrication.