

## Viniflora® NoVA™

### Información de Producto

Versión: 3 PI GLOB ES 11-02-2016

### Descripción

Viniflora® NoVA™ es un cultivo puro concentrado de *Lactobacillus plantarum*. Es una bacteria homofermentativa maloláctica que ha sido seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura en el mosto. Tiene, por lo tanto, una tolerancia muy baja al alcohol.

El cultivo Viniflora® NoVA™ está listo para ser inoculado directamente a zumo de uva o mosto, sin una reactivación previa.

El cultivo puede ser utilizado tanto en vinos tintos como en vinos blancos.

### Composición del cultivo:

*Lactobacillus plantarum*.

No Material:	712535	Color:	Blanco a ligeramente marrón
Tamaño	6X5000 L	Formato:	F-DVS
Tipo	Bolsa (s) en caja	Aspecto Físico:	Gránulos congelados

### Storage

< -45 °C / < -49 °F

### Transporte

Los cultivos congelados se deben transportar utilizando hielo seco, con un plazo máximo de entrega de 72 horas.

### Vida útil

Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 12 meses.

### Aplicación

Este cultivo ha sido seleccionado por su excelente rendimiento y capacidad para desarrollar una fermentación maloláctica rápida y segura en la mayoría de mostos tintos y blancos. Entre sus características están:

- o Inoculación directa al mosto o zumo de uva con menos de 1% etanol v/v
- o Alto número de células activas que aseguran un rápido inicio de la fermentación
- o Alto nivel de pureza microbiológica
- o Baja producción de acidez volátil
- o No produce aminas biógenas\*

\* Durante la fermentación maloláctica las bacterias indígenas producen aminas biógenas a partir de aminoácidos. Las cepas presentes en Viniflora® han sido seleccionadas por Chr. Hansen utilizando las técnicas más avanzadas de screening, análisis o producción para incluir cultivos malolácticos que son incapaces de producir las siguientes aminas biógenas: histamina, tiramina, putrescina, feniletilamina, isoamilamine, cadaverina. Para más información sobre aminas biógenas en vino y cómo los productos Viniflora® pueden ayudar a reducir este problema para la seguridad alimentaria, por favor, visite el enlace: [www.chr-hansen.com/wine](http://www.chr-hansen.com/wine).

### Instrucciones de uso

Este cultivo congelado siempre se debe inocular directamente en el vino. No se requiere rehidratación o reactivación.

Sacar el sobre/caja del congelador inmediatamente antes de usarlo para asegurar un rendimiento óptimo. Abrir el sobre/caja y añadir los gránulos directamente en el vino. **NO DESCONGELAR ESTOS CULTIVOS.** La exposición prolongada a temperaturas por encima de -45°C antes de la inoculación perjudicará la calidad de los cultivos. Asegúrese de que el cultivo se disuelva por completo en el vino.

**Viniflora® NoVA™**

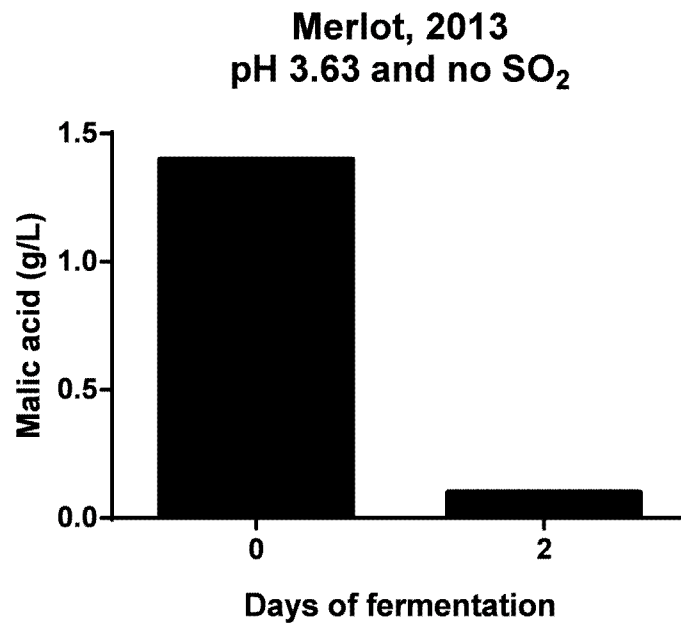
Información de Producto

Versión: 3 PI GLOB ES 11-02-2016



Información técnica

Viniflora® NoVA™ degraded the malic acid of the grape juice in 2 days, from 1,4 g/L to 0,1 g/L.



Datos fisiológicos

<b>Rango de temperatura para inoculación</b>	20-25°C (68-77°F)
<b>pH mínimo*</b>	3.4
<b>SO<sub>2</sub> total, max. en inoculación*</b>	5 ppm
<b>Alcohol máximo *</b>	5 % vol

\* nótese que estos factores inhibidores son antagónicos entre sí.

Las tolerancias individuales son válidas sólo si hay otras condiciones favorables.

Compruebe que el nivel de SO<sub>2</sub> producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.

## **Viniflora® NoVA™**

Información de Producto

Versión: 3 PI GLOB ES 11-02-2016

### **Legislación**

El producto está destinado para uso alimentario como un producto enológico y cumple con el actual Codex Enológico Internacional. Los cultivos de Chr. Hansen cumplen con los requisitos generales de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento 178/2002/CE y el Reglamento (CE) N° 606/2009 del 10 de julio de 2009, en su versión modificada.

Producto concebido para uso alimentario.

### **Seguridad alimentaria**

No existe garantía de seguridad alimentaria implícita para aplicaciones de este producto distintas de las indicadas en la sección de utilización. Si desea utilizar este producto en otra aplicación por favor, contacte con su representante de Chr. Hansen para solicitar ayuda. Las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) están implantadas en todas las plantas de fabricación de los cultivos Chr. Hansen. Chr. Hansen ha realizado una evaluación de riesgos en nuestras plantas de fabricación y distribución para cultivos lácteos, cárnicos y de vino. Los Puntos de Control (CP´s) y Puntos Críticos de Control (CCP´s) están basados en la evaluación de riesgos. Un equipo APPCC y planes APPCC han sido establecidos para cada planta.

### **Etiquetaje**

No requiere etiquetaje. Sin embargo, por favor, consulte la legislación local en caso de duda.

### **Marcas comerciales**

Los nombres de productos, nombres de conceptos, logotipos, marcas y otras marcas comerciales mencionadas en este documento, figuren o no en mayúsculas, en negrita o con el símbolo ® o TM son propiedad de Chr. Hansen A/S o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.

### **Información adicional**

Consulte las últimas noticias en [www.chr-hansen.com/wine](http://www.chr-hansen.com/wine)

### **Servicio técnico**

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.

**Viniflora® NoVA™**

Información de Producto

Versión: 3 PI GLOB ES 11-02-2016

## Información GMO

Con arreglo a la legislación de la Unión Europea\*, podemos declarar que **Viniflora® NoVA™ no contiene OMG ni materias primas con la etiqueta MG.\*\***. Con arreglo a la legislación europea sobre etiquetaje en producto alimentario acabado\*\*, podemos informar de que el uso de **Viniflora® NoVA™ no requiere etiquetado MG** del producto alimenticio final. La posición de Chr. Hansen sobre GMO puede encontrarse en: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety).

\* Directiva 2001/18/EC del Parlamento Europeo y del Consejo del 12 de marzo de 2001 sobre la liberación intencional en el medio de organismos modificados genéticamente, con modificaciones posteriores, y por la que se deroga la Directiva del Consejo 90/220/CEE.

\*\* Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE, y con modificaciones posteriores.

## Información sobre Alergenos

Lista de alérgenos comunes de acuerdo con el Acto de 2004 sobre Protección a los Consumidores de la Autoridad sobre Alimentos y Etiquetado de Estados Unidos (FALCPA) y con el Reglamento 1169/2011/EC de la Unión Europea	Presente como ingrediente en el producto
Cereales que contengan gluten* y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara* y productos derivados	No
Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011/EC de la UE, exclusivamente	
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	No

\* Por favor, consulte el Reglamento de la UE 1169/2011 Anexo II para una definición legal de los alérgenos comunes. Vea la legislación de la Unión Europea en: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu).