

## Viniflora® CH11

### Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

**Descripción** Viniflora® CH11 es un cultivo liofilizado de *Oenococcus oeni*. Es una bacteria maloláctica heterofermentativa seleccionada para asegurar una fermentación maloláctica rápida y segura al inocularse directamente en el vino. Está adaptada especialmente para la inoculación de vinos tintos y blancos con bajo pH y niveles altos de alcohol. Esta cepa tiene un umbral más bajo de niveles de SO<sub>2</sub> y por ello se debe limitar la adición de SO<sub>2</sub>

<b>Envase</b>	No Material:	Tamaño	Tipo
	688841	5 X 2500 L	Sobre (s) en caja

<b>Propiedades Físicas</b>	Color:	Blanco a ligeramente marrón
	Aspecto Físico:	Granulado

**Aplicación** **Uso**  
Este cultivo ha sido seleccionado por su increíble rendimiento y por su capacidad de llevar a cabo una fermentación maloláctica rápida y segura en la mayoría de vinos tintos y blancos. Entre sus características tenemos:

- Inoculación directa en el vino
- Alto número de células activas que aseguran un rápido comienzo de fermentación
- Alto nivel de pureza microbiológica
- Baja producción de ácido volátil
- Excelente tolerancia al pH, al alcohol, a la temperatura y al SO<sub>2</sub>
- No produce aminas biógenas\*

*\*No produce aminas biógenas de histidina, metilamina, etilamina, tiramina, feniletilamina, diaminobretano (putrescina), diaminopentano (cadaverina), or isoamilamina. Fermenta ácido cítrico, pero no tiene metabolismo de arginina*

**Almacenaje y manipulación** < -18 °C / < 0 °F.

# Viniflora® CH11

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

**CHR HANSEN**

## Vida útil

Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 36 meses. A +5°C (41°F) la vida útil es de al menos 6 meses.

## Instrucciones de uso

Los cultivos liofilizados de Viniflora están adaptados para su inoculación directa en el vino. No se requiere rehidratación o reactivación.

1. Sacar el sobre del congelador 15 min. antes de su uso y dejarlo a temperatura ambiente. Asegúrese de que la dosis cumple con la cantidad de vino a inocular.

2. Abrir el sobre y añadir el cultivo granulado directamente en el vino. El cultivo se puede disolver primero en una cantidad más pequeña y luego al volumen total, si es necesario. Asegúrese de que el cultivo se disuelva por completo en el vino.



# Viniflora® CH11

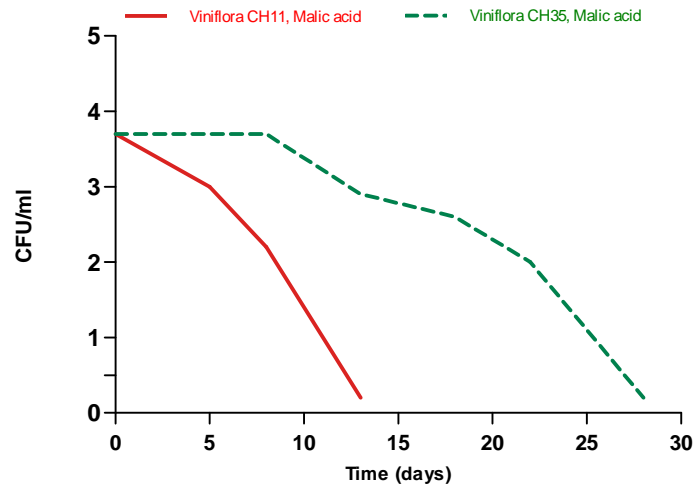
Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN

## Información técnica

## Performance



Muscadet (France)  
Etanol 12.5 vol%, pH 3.18

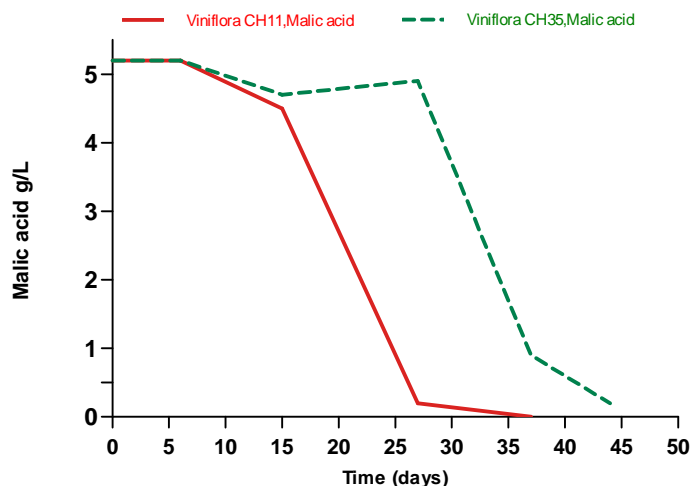
Viniflora® CH11 degradó la cantidad total de ácido málico (3.7 g/L) en 13 días, comparado con Viniflora® CH35, que finalizó la fermentación en 28 días.

# Viniflora® CH11

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008

CHR HANSEN



Chenin blanc (France)

Etanol 11.05 vol%, pH 3.05

Viniflora® CH11 degradó la cantidad total de ácido málico (5 g/L) en 27 días, comparado con Viniflora® CH35, que finalizó la fermentación en 44 días.

## Physiological data

<b>Rango de temperatura para inoculación</b>	14-25°C (57-77°F)
<b>pH mínimo*</b>	3.0
<b>SO<sub>2</sub> total, max. en inoculación*</b>	35 ppm
<b>Alcohol máximo *</b>	15 % 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.

## Legislación

Los cultivos de Chr. Hansen cumplen con los requisitos generales sobre seguridad alimentaria recogidos en el Reglamento 178/2002/EC. Las bacterias malolácticas se reconocen normalmente como seguras y se pueden utilizar en alimentación. Sin embargo, para aplicaciones específicas recomendamos consultar la legislación del país.

Producto concebido para uso alimentario.

# Viniflora ® CH11

Información de Producto

Versión: 7 PI-EU-ES 15-09-2008



**CHR HANSEN**

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.
Ingredientes	Disponible bajo requerimiento
Etiquetaje	No requiere etiquetaje. Sin embargo, por favor, consulte la legislación local en caso de duda.
Marcas comerciales	Las marcas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aun si poseen el signo ®. Las marcas son propiedad de Chr Hansen o usadas bajo licencia.
Servicio técnico	Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.